

Turska pica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Za testo:

- **1,5 dl** mlake vode
- **1,5 dl** mleka
- **1/2** suvog kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** jaje
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **600-700 g** brašna

Nadev:

- **300 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **100 g** kecapa
- **100 g** crnih maslina
- **200 g** tvrdog sira
- **100 g** pikantne kobasice
- ružmarin
- so
- biber

Priprema

Kvasac rastopite u toplom mleku uz dodatak šecera i pustite da nadoe. Jaje, so, maslinovo ulje, šecer i prašak za pecivo dobro ulupajte, dodajte brašno i kvasac pa zamesite testo. Ostavite na toplom oko pola sata do sat.

Izdinstajte luk, mleveno meso, zacinite i dodajte seckane masline i paradajz pire. Nalijte sa kuvanim paradajzom. Kuvajte još oko 5 minuta.

Rastanjite testo kao za picu, nanesite nadev, pospite sa sitno seckanim ruzmarinom i narendajte sir. Pecite kratko oko 6-7 minuta na 300 stepeni.

Savet

ja nisam našla crne masline pa sam stavila zelene. Umesto gurmanske kobasice sam u choperu iseckala 150 g domaće dimljene šunke, en belog luka i jednu feferonu. Ukus je kao ajna kobasica.