

Gala pica za dvoje



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **200 g** mekog brašna T-400
- **100 ml** mleka
- **1/2 kesice** suvog kvasca instant
- **30 g** margarina
- **1** jaje
- **malosoli**
- **malokristal** šećera

Za nadev:

- **150 g** punomasnog trapist sira
- **150 g** grolovane vratine
- **150 g** kiselih ili mariniranih šampinjona
- **15** crnih maslina
- **50 ml** kecapa
- **malomlevenog** bibera
- **malomalo** tucane crvene paprike ljute
- **maloo**regana

Priprema

Brašno prosejati kroz sito u posudu. Brašnu dodati malo soli i rukama promešati. U brašnu napraviti udubljenje i u udubljenje staviti malo kristal šećera. Staviti 100 ml mleka da se malo zagreje. Staviti margarin na laganu vatru da se otopi. Zagrejano mleko staviti u udubljenje i dodati instant suvi kvasac i pustite da kvasac malo nabubri.

Dodati 1 jaje i rastopljeni margarin te umesiti testo da bude glatko, može i mikserom sa delom za testo. Dobro umešano testo staviti na toplo da se diže 30 minuta. Dok se testo diže pripremite nadev. Sir narendati. Rolovanu vratinu iseci na kockice. Šampinjone iseci na polovine, a ako su veci na listice. Crne masline iseci na polovine. Nakon isteka 30 minuta, nadošlo testo tanko razvaljajte na cetverokut dimenzija 29x20cm. Tepsiju premazati margarinom i posuti brašnom. Razvaljano testo prebaciti u tepsiju. Testo premazati polovinom potrebne kolicine kecapa. Na kecap ravnomerno rasporediti polovinu potrebne kolicine krupno narendanog sira. Na sir ravnomerno rasporediti kockice rolovane vratine. Na vratinu ravnomerno rasporediti iseckane marinirane šampinjone. Na šampinjone staviti 30 polovina crnih maslina. Posuti mlevenim biberom, tucanom crvenom paprikom i oreganom. Od gore posuti drugom polovinom krupno narendanog sira i prelitati preostalim kecapom.

Staviti peci u zagrejanu rernu na 180 stepeni i peci 20 minuta

Pecenu picu prebaciti na tacnu za posluživanje.

Savet

Iako je Prvi maj predvien za boravak u prirodi i roštiljanje, na što smo se suprug i ja pripremili, vremenske prilike su promenili planove. Istina, rezervni plan je bio da ako bude loše vreme da napravimo picu koju nisam spremala baš dugo vremena. Recept za testo e vas možda iznenaditi ali potie iz vremena kada kod nas još nisu postojale picerije (davnih 70-ih godina prošlog stolea) a dobila sam ga od prijateljice iz Minhena.