

Pica cvet



težina: **srednje**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **200 ml** vode
- **20 g** kvasca
- **malo** soli, šecera

Fil:

- **4** viršli
- **1/2** tikvice
- **100 g** šunke
- **malo** kecapa i origana
- **50 g** kackavalja

Priprema

Od navedenih sastojaka napraviti testo, ostaviti da naraste. Testo razvuci u krug, velicina kruga treba da bude veca od tepsije. Svaku viršlu iseci na 4 dela i poslagati ih na testo u krug, pa krajeve testa prebaciti preko viršlji i pricvrstiti ih za unutrašnji deo. Nožem raseci izmedju viršlji i svaku viršlu okrenuti napolje. Unutrašnji deo testa premazati kecapom, posuti origanom, poredjati šunku, zatim tanke kolutove tikvice i narendani kackavalj. Peci na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet