

Pokrivena pica



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Za testo:

- **1/2 kocke** svežeg kvasca
- **2 dlmleka**
- **1 kašičica** šecera
- **1 dlulja**
- **1 jaje**
- **2 kašičice** soli
- **400 g** brašna

Za fil:

- **150 g** seckane šunke i salame
- **150 g** sitnog sira
- **1 kašičica** origane
- **50 ml** kečapa
- **2** kisela krastavca

Za premazivanje:

- **1 jaje**
- **50 g** margarina
- **po želji** susam i lan

Priprema

Sjediniti mlako mleko, kvasac i kašiku šecera, pa ostaviti da nadože. Posebno sjediniti 1 jaje, so i ulje, dodati nadošao kvasac i polovinu brašna, pa promešati. Postepeno dodati ostatak brašna i umesiti meko testo, pa ga ostaviti da odmori 20 minuta.

Za to vreme pripremiti fil: Sitno iseckati šunku, salamu i krastavce, dodati sitan sir i origano, pa sve lepo promešati.

Odmoreno testo podeliti na dve jufke.

Svaku razviti do velicine pleha u kome ce se peci.

Prvu koru prebaciti u podmazan pleh. Premazati je kecapom, rasporediti fil po njoj i opet sipati kecap.

Drugu koru prebaciti u pleh preko fila.

Umutiti jaje i premazati picu. Po želji posuti susamom i lanom, a preko svega staviti margarin iseckan na kockice.

Peci picu u zagrejanom rebrn, pola sata na 200 C.

Savet