

Pica sa mlevenim mesom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Za testo:

- 2 dl jogurta
- 2 caše (od jogurta) brašna
- na vrh noža soli
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- Za fil:
- 300 g mlevenog mešanog mesa
- 200 g domaćeg pindžura
- 200 g sitnog sira
- 1/2 glavice crnog luka
- 10 komada ceri paradajza
- 2 kašike ulja

Priprema

U posudu sipati jogurt, dodati brašno kome ste dodali so i prašak za pecivo, zamesiti testo. Podmazati tepsiju ili pleh i rukama razvuci testo. Izbockati testo viljuškom, pa premazati domaćim pindžurum. Mleveno meso prvo malo posoliti i rasporediti preko premaza. Preko mlevenog mesa izmrviti sir, narendati na krupno rende pola glavice crnog luka i na kraju rasporedite ceri paradajz. Preko svega prelijte kašiku ulja.

Zagrejte rernu na 220 C i pecite tridesetak minuta, dok porumeni. Toplu picu secite na komade i služite

Savet