

Preklopjena pica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **300 ml**mleka
- **1 kašica**casoli
- **200 g**kackavalja
- **200 g**šunkarice
- **100 ml**kecapa
- **1 jaje**
- **po želji**susam

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka i ostaviti 30 minuta da naraste. Zatim ga premesiti i podeliti na cetiri loptice. Svaku lopticu rastanjiti, premazati kecapom, poreati šunkaricu i izrendati kackavalj, pa preklopiti. Viljuškom pritisnuti ivice, premazati jajetom, posuti susamom i staviti da se pece.

Savet