

Pica



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **4 dl** mlake vode
- **1/2** kvasca
- brašna po potrebi
- **1/2 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **3 kašike** ulja

Za nadev:

- **300 g** pecenice
- **200 g** salame
- **150 g** pikantne slanine
- **1 manja tuba** kečapa
- **2 dl** kuvanog paradajza
- **4** jajeta
- **400 g** kackavalja

Priprema

U mlakoj vodi rastopite kvasac, dodajte odmah so i šećer, pa zamesite testo sa brašnom i dodajte 3 kašike ulja. Testo treba da bude tek malo gnjecavo. Kada ste ga zamesili, ostavite na toplom 20-tak minuta, potom ga razvucite u nauljen pleh.

Na testo staviti kecap pa kašikom premazati ravnomerno po celom testu, staviti suhomesnato koje ste iseckali na sitne komadice. I stavite u rernu koju ste zagrejali na 200 C. Peci 15-tak minuta...

Za to vreme jaja i kuvani paradajz izmutite.

Nakon 15 minuta, izvadite picu iz rerne, pa pospite sa rendanim kackavaljem i prelijte sa jajima i paradajzom. Vratiti u rernu da se pece oko 10 minuta ali temperaturu povecajte na 250 C. Gotovu picu izvadite iz pleha pa prelijte sa malo kecapa.

Potom iseci i poslužiti.

Savet