

Zimska pica



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kockice** kvasca
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1,5 do 2 dl** mlake vode

Za nadev:

- **200 g** mlevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **100 g** salame
- **100 g** prokulica
- **2 listalovora**
- **150 g** parmezana (ili nekog drugog rendanog sira)
- **50 g** papadžika
- **nekoliko** ljutih papricica
- **1 kašičica** origana
- **po volji** kecapa
- **šaka** maslinki

Priprema

Sastojke za testo pomešati i zamesiti testo mlakom vodom. Ostavite da odstoji. Odstojalo testo premesite,

podelite na delove. Razvucite testo na velicine pleha u kojem cete peci. (ispekla sam tri pice u razlicitim velicinama pleha).

Razvuceno testo premažite kecapom i pospite origanom. Luk iseckajte i propržite na ulju, dodajte meso i sve zajedno dinstajte da se dobro uprži. Meso rasporedite po testu preko kecapa. Porežite salamu i naredani sir. Prokulice obarite desetak minuta u slanoj vodi sa lovorovim listom. Arpadžik i papricice blago propržite i sve rasporedite preko sira. Dodajte masline Pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni oko 15-20 minuta.

Savet