

Pica gužvara



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **200 g** šunkarice
- **1** kocka kvasca
- **200 g** trapist sira
- **200 g** pilece salama
- **1** mleka
- **3** jajeta
- **150 g** maslaca
- **po potrebi** ulje, so i biber

Priprema

Kvasac razmekšati sa 150 ml mleka i dodati u sud sa brašnom. Posoliti, dodati 150 ml ulja, mleko i umesiti testo. Ostaviti da odstoji 15 minuta. Za to vreme izmutiti maslac i odvojeni žumanac. Zatim na pobrašnjennoj radnoj površini od testa, oklagijom razvuci deblju koru. Premazati je mešavinom maslaca i žumanca, naneti krupno izrendan kackavalj i na kocke isecene salame. Koru uviti u rolat i staviti u nauljeni pleh ili na papir za pecenje. Nožem rolat zaseci u formi nekog geometrijskog oblika. Premazati ga belancima i posuti susamom. Peci u rerni tridesetak minuta na 200 C.

Savet