

Pica (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

- **1/2 kocke** kvasca
- **500 g** brašna
- **150 ml** mleka
- **100 ml** voda
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šećera

Za nadev:

- **200 g** kackavalja
- **200 g** šunke
- **50 g** kulena
- **malok** kecapa
- **1** jaje

Priprema

Mlaku vodu i mleko pomešati i dodati kvasac i šećer. Kada kvasac nabubri od navedenih sastojaka umesiti testo. Kada testo nadoe premesiti i razvuci na velicinu pleha (ja stavljam u pleh od šporeta). Testo namazati kecapom, podeliti okrenutom viljuškom testo. Nareati kackavalj, šunku, kulen i na jednoj polovini staviti jaje. Peci u rerni

na 210 stepeni 20-25 minuta.

Savet

Kod nas u kui ne vole svi picu sa jajetom odozgo, pa je zato delim na dva dela.