

Dvodelna pica



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Za testo:

- **2** dl vode
- **malokvasca**
- **malo** soli
- **po potrebi** brašna

Za nadev:

- **200 ml** kecapa
- **250 g** šunke
- **50 g** cajne kobasice
- **100 g** šampinjona
- **malosusama**
- **2** kisela krastavcica
- **1** jaje
- **malomaslinovo** ulje
- origano
- **300 g** kackavalja

Priprema

Od navedenih sastojaka umesiti testo. Razvuci koru i staviti je u podmazan pleh. Kору premazati kecapom i jednu polovinu prekriti seckanom šunkom i cajnom kobasicom, a drugu samo šunkom, posuti susamom i maslinovim uljem i staviti da se pece na 220 C 10 minuta. Izvaditi i celu picu posuti kackavaljem i origanom. Na polovinu sa šunkom i cajnom staviti iseckane kisele krastavcice, a na drugu polovinu seckane šampinjone i

jaje. Vratiti u rernu i peci još 10 minuta na 200 C. Prijatno!

Savet