

## **Jednostavna puž pica**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastoјci**

#### **Za testo:**

- **600 g**brašna
- **1** kockicakvasca
- **2 dl**vode
- **1** kašikašecera
- **2** kašicicesoli
- **1**jaje

#### **Za fil:**

- **300 g**šunkarice
- **1** kesicamariniranih pecurki
- **300 g**kackavalja
- **5** kašikakecapa
- **1** kašicicaorigano

### **Priprema**

U 2 dl tople vode izmrviti kvasac, dodati kašiku šecera i par kašika brašna. Ostaviti da nadoe jedno 10-tak minuta. Staviti u vanglicu brašno, dodati so, umuceno jaje i nadošao kvasac. Zamesiti testo, prekrići krpom i staviti jedno pola sata da testo nadoe. Razviti koru što tanje možete, pa je celu premažite sa kecapom. Dodati sitno iseckanu šunkaricu, 200 g krupno rendanog kackavalja, pecurkice i zacinite origanom po ukusu. Uviti u rolat i seci na parcice. Staviti papir za pecenje u tepliju, poreajte pužice i staviti u zagrejanu rerni da se peku na 250 stepeni. Kada su pri kraju pecenja, pospite ostatak kackavalja na njih. Prijatno!

## Savet

Ovo je recept za manji pica rolat. Što se tie sastojaka, vi možete da stavite šta god imate u frižider, i obinu salamu, sir, kobasice... Pošto moja porodica i ja mnogo volimo zaine, esto i eksperimentišem, pa bi preporuila da probate i italijanku mešavinu zaina.