# *Preklopljena pica od jecmenog i ovsenog brašna*




težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **125 g**ovsenog brašna
- **125 g**jecmenog brašna
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **150 ml**mlake vode

**Za fil:**

- **po želji** kecapa
- **po želji** suhomesnatog
- **po želji** kackavalja ili sira
- **po želji** pecuraka
- **malo**origane

**Za premaz:**

- **1**žumance
- **po želji** susama

## Priprema

U jednu posudu sipati obe vrste brašna, prašak za pecivo, so, ulje i sa mlakom vodom umutiti testo u jufku. Jufku podeliti na dva dela i rasklagijati ih. Jedan deo premazati kecapom, dodati suhomesnatog, kackavalja ili sira, pecuraka ako želite i origanu. Preklopiti drugim rasklagijanim delom testa. Pritisnuti krajeve prstima, a zatim pritisnuti krajeve pice viljuškom. Premazati žumancetom i posuti susamom po želji. U pleh staviti pek papir da se ne bi pica zalepila. Zagrejati rernu i peci na 220 stepeni oko 20-30 minuta.

## Savet

Fil mozete po želji menjati kao i brašna. Prijatno!