Pizza torbica

težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **1**jaje
- **1**belance
- **2 dl**mleka
- **2 dl**vode
- **50 g**margarina
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **1 kašika**origana
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kesica**praška za pecivo
- **700 g**brašna

Za fil:

- **100 g**kecapa
- **200 g**pilece salame
- **200 g**kackavalja

Za premazivanje:

- **1**žumance
- **1 kašika**pavlake
- **malo**susama
- **malo**kima

Priprema

U odgovarajucoj posudi staviti kesicu kvasca, preliti sa mlakim mlekom, dodati vodu, omekšali margarin, šecer, so, prašak za pecivo, origano i sa brašnom zamesiti testo. Testo treba da bude glatko i da se lako odvaja od ruke. Oklagijom razviti veliki krug na 5 mm debljine. Vecom šoljom vaditi krugove.

Nožem ili tockicem za testo napraviti drugi polu krug na 5 mm od ivice kruga-toliko isecite da možete saviti taj iseceni deo da izgleda kao unutrašnost torbice, a deo koji ostane imitira dršku torbice.

Na sredini svakog dela staviti malo kecapa, malo narendane salame i prstohvat izrendanog kackavalja. Preklopiti do kraja kruga i ivice pritisnuti viljuškom da se torbica ne bi otvorila prilikom pecenja.

Svaku torbicu premazati umucenim žumancetom sa pavlakom i posuti po želji kim ili susam. Poreati u plehu jednu do druge i peci na 200 C dok ne porumene.

Uživati u ukusu.

Pecivo je idealno za decije roendane, pogotovu za klinceze.

Savet