

Domaca jednostavna pica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna
- **1** jaje
- **1 kesica** kvasca
- **2 kašičice** soli
- **2 kašičice** origana
- **1** čašamleka

Još:

- **300 g** pilece salame
- **300 g** mravljenog sira
- **4** jajeta
- **po potrebi** kecapa
- **po potrebi** origana

Priprema

Kvasac razmutiti u mlakoj vodi sa malo soli i 2-3 kašičice brašna. Nadošli kvasac dodati u posudu sa brašnom, jajetom, solju i origanom. Dodati mleko i dodavati po malo vode pa zamesiti meko testo. Pokriti krpom i ostaviti malo da nadoe.

Nadošlo testo podeliti na 4 dela (ili više ako je testo veliko). Razvuci koru velicine tepsije, debljine oko 3 mm (možete i deblje ako više volite, ja volim baš tanke pice pa testo razvucem što je tanje moguće). Koru prebaciti

u nauljenu tepsiju, ili staviti pek papir.

Koru premazati kecapom. Preko narendati salamu, pa posuti mrvljeni sir. Staviti obilno da se prekrije testo. U manju ciniju slupati jedno jaje (ili 2, zavisno od velicine tepsije), izmutiti lepo viljuškom i preliti preko pice.

Peci u zagrejanj rerni na 200 C. Vrucu picu seci na parcice poželji. Odozgo po izboru dodati kecap, majonez....

Savet

Ja picu nisam ekala da se hladi uopšte, iz rerne sam je odmah nasekla i bila je savršena :)