Piroška (pecena)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g**brašna
- **1/2 kocke**kvasca
- **1,5 dl**tople vode
- **prstohvat**soli i šecera

Za fil:

- **400 g**šunke
- **400 g**kackavalja
- **300 g**pecuraka
- **1-2 čaše**pavlake
- kecap
- **2 kašicice**origano

I još (za ukrašavanje odozgo):

- kackavalj
- pavlaka
- cili sos

Priprema

Napraviti tesko kao za picu. Podeliti testo na 4 dela i tanko razvuci. Zatim staviti kecap ravnomerno premazati, nareati šunku i pecurke, narendati kackavalj, na kraju staviti po kašiku pavlake i malo origane. Preklopiti testo i zatvoriti sa strane. Staviti u zagrejanu rernu na 250 C i peci da porumene. Izvaditi iz rerne, premazati ostatkom pavlake, narendati sitno kackavalj, ukrasiti kecapom ili cili sosom (ja volim ljuto) i posuti origanom.

Savet

Jesti dok je vrue. Prijatno.