

Pica - pita



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Testo:

- **400 g**brašna
- **1 kockakvasca**
- **3 dl**mleka
- **1 kašicica**šecera
- **0,7 dl**ulja
- **1/2 kašicice**soli

Nadev:

- **1 dl**ceenog paradajza
- **300 g**salame
- **50 g**dimljene slanine
- **1**jaje
- **2 kašike**gustina
- **1 prstohvator**origana
- **100 g**kackavalja
- **po želji**susama
- **po želji**kecapa

Priprema

U toplom mleku sa šecerom potopiti kvasac da nadoe.

Prosejanom brašnu dodati so i izmešati, napraviti udubljenje i dodati nadošao kvasac i ulje i zamesiti glatko testo srednje tvrdoce. Ostaviti pokriveno da nadoe.

Razviti testo oklagijom na velicinu tepsije, debljine 4-5 mm, pa ivice testa prstima priljubiti uz zid tepsije. Ostaviti da ponovo nadolazi, dok se priprema nadev.

U posebnu ciniju narendati salamu i kackavalj, dodati sitno iseckanu slaninu, gustin, jaje, ceeni paradajz i origano, pa sve sjediniti mešanjem.

Masu premazati preko testa, a od ostatka testa iseci trake i poreati ih preko nadeva unakrst, pa posuti susamom.

Peci odmah u zagrejanoj rerni 15-20 minuta na 180C.

Kada je peceno, pred konzumiranje, dodati kecap po želji.

Savet