# *Punjena pica*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Za testo:**

- **1 kockica**svežeg kvasca
- **180 ml**kefira
- **1 dl**vode
- **1 kašicica**šecera
- **po ukusu**soli
- **oko 400 g**brašna

**Za punjenje:**

- **100 g**ljutog kecapa
- **200 g**salame
- **2 kuvana**jaja
- **100 g**trapist sira
- **100 g**zlatiborskog sira

## Priprema

Kvasac pomešati sa mlakom vodom, dodati 1 kašiku šecera i 1 kašiku brašna, ostaviti nadoe. Sipati oko 300 g brašna u vanglu, dodati kvasac, kefir, so, i uz dodatak brašna po potrebi umesiti testo,ostaviti 30 minuta.

Razvuci testo na tanko i iseci krugove (ja sa koristila plasticnu ciniju od 17 cm stavila na testo i tako isekla krugove, 6 kom).

Narendati salamu, i obe vrste sira, jaja iseci na kolutove, a možete isto narendati.

Svako testo premazati kecapom, na svako drugo testo staviti salamu, jaja i od obe vrste sira. Preklopiti preostalim testom, malo pritisnuti da se ne otvori prilikom pecenja.

Poreati ih u nauljen pleh i peci na 200 stepeni 30 minuta.

## Savet