

Mrežasta pica sa sardinama



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za koru:

- **400 g** brašna
- **20 g** svežeg kvasca
- **50 ml** mlake vode
- **50 ml** kisele vode
- **50 ml** piva
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli

Za nadev:

- **150 ml** kecapa
- **2 konzerve** sardine
- **100 g** biljnog kackavalja
- **po želji** origana

Priprema

Kvasac izmrviti, dodati mu kašičicu šecera i dve kašičice brašna i rastvoriti u vodi. U posudu za mešenje staviti brašno i dodati mu so. U brašnu napraviti udubljenje, pa tu dodati nadošli kvasac, a zatim i ostale sastojke za testo - pivo i kiselu vodu. Umesiti glatko testo i ostaviti ga da naraste (oko pola sata). Naraslo testo premesiti i podeliti na dva dela, tako da veci cini 2/3, a manji 1/3.

Uzeti veci deo testa i razviti ga na velicinu pravougaonog pleha (u kome ce se pica peci). Ivice malo izdici sa

strane, kako nadev ne bi curio). Izbockati viljuškom na nekoliko mesta, pa staviti u rernu zagrejanu na 200 stepeni, na 7- 8 minuta, tek da se korica malo zapece. Nakon tog vremena, izvuci, premazati koru kecapom i po njoj poreati sardine. Preko sardina narendati biljni kackavalj i posuti origanom.

Preostali manji deo testa razviti u koru, pa iseci na trake. Trake rasporediti horizontalno i vertikalno preko nadeva, tako da se dobije izgled mreže. Picu peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 30-35 minuta.

Savet