

Pica torta



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 1 **caš** gustog jogurta
- 1/2 **caše** ulja
- 2 **caše** brašna
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 150 **g** fete
- 3 **parceta** tost sira
- 50 **g** kackavalja
- 200 **g** salame

Priprema

Najpre pripremiti podlogu (koru) za picu. Umutiti viljuškom jedno jaje, dodati mu **cašu** jogurta, ulje, dve **caše** brašna, prašak za pecivo i sve dobro sjediniti. Ukoliko je smesa suviše gnjecava da bi se umesila mekša kora, dodati još malo brašna. Koru razviti oklagijom i staviti u podmazanu tepsiju.

Zatim pripremiti fil: 3 jajeta mikserom umutiti penasto (kao za tortu), dodati izmrvljenu fetu, sitno iseckane salamu i tost sir i dve kašike brašna.

Dobro izmešati kako bi fil bio homogen i prelići ga preko kore. Odozgo narendati sitno kackavalj.

Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 30-35 minuta.

Savet

Mera su jogurtske aše.