Turske pice

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g**brašna
- **1 kašicica**soli
- **2 kašicice**suvog kvasca
- **2 kašike**ulja
- **1 kašika**kisele pavlake
- **po potrebi**tople vode

Za nadev:

- **150 g**dimljene pecenice
- **3-4 kašike**kisele pavlake
- **100 g**rendanog kackavalja
- **100 g**rendanog tost sira
- kecap
- origano
- bosiljak

Priprema

Brašno prosejati, dodati mu ostale suve sastojke, zatim kiselu pavlaku, ulje, pa uz dolivanje tople vode umesiti meko testo.

Ostaviti ga oko pola sata na toplom mestu da naraste, a onda ga podeliti na šest približno jednakih delova. Svaki

deo premesiti i formirati lopticu. Za fil iseckati pecenicu (ili suhomesnato po želji), a obe vrste sira izrendati na sitno. Zatim sve pomešati sa kiselom pavlakom, kako bi se dobio homogen fil. Oklagijom rastanjiti lopticu, pramazati je sa malo kecapa, rasporediti deo fila i posuti origanom i bosiljkom.

Oba kraja testa malo uviti prema sredini, tako da se formira laica, ali da sredina bude otvorena.

Formirane laice poreati u pleh obložen papirom za pecenje i ostaviti ih da još malo odmore dok se rerna ne zagreje. Peci ih u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25-30 minuta.

Savet

Zbog oblika pice koji podsea na laice, amie naziv je Turske pice. Nadev nije baš po meri Turaka, prilagoen je našem podneblju i može se menjati (u zavisnosti od ukusa).