

# **Pica - peciva sa viršlama**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **80 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1,5 dlmleka**
- **1/2 paketicakvasca**
- **1 kašicica šecera**
- **1 kašicica soli**
- **300 g brašna**
- **1 jaje**
- **1 kašika margarina**
- **6viršli**
- **1 dl soka od paradajza**
- **malo origana**
- **malo tucane paprike**
- **malo rendanog sira**

## **Priprema**

U dublji sud razmutiti kvasac u mlako mleko sa šećerom. Dodati brašno, pomešano sa solju, jaje, margarin i zamesite testo. Pokrijte krpom i ostavite na sobnoj temperaturi da se udvostruci. Nadošlo testo premesite i podelite u 6 delova.

Svaki deo pojedinacno rastanjite oklagijom do velicine manjeg tanjira. U sredinu stavite viršlu, ako je testo veće dodajte još komadic viršle i urolajte. Urolano testo Zasecete na više delova i svaki zasecen deo odvajajte jednu na jednu, drugu na drugu stranu.

Premazati testo sokom od paradajza, pospite origana, cubra, i ljutom tucanom paprikom. Na kraju pospite

rendanog sira. Prebacite u nauljen pleh i pecite u zagrejanoj rerni na 250 stepeni dok ne porumene.

### **Savet**