

## *Pica - peciva sa viršlama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1,5 d** mleka
- **1/2 paketic** kvasca
- **1 kašicica** šećera
- **1 kašicica** soli
- **300 g** brašna
- **1** jaje
- **1 kašika** margarina
- **6** viršli
- **1 dl** soka od paradajza
- **maloo** origana
- **malo** tucane paprike
- **malore** danog 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 pojedinačno rastanjite oklagijom do velicine manjeg tanjira. U sredinu stavite viršlu, ako je testo veće dodajte još komadic viršle i urolajte. Urolano testo Zasecite na više delova i svaki zaseceni 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 zagrejanj rerni na 250 stepeni dok ne porumene.

## **Savet**