

Pica sa integralnim brašnom



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gраženog brašna
- **200** gspeltinog integralnog brašna
- **2** dlvode
- so
- **2** kašikeulja
- **1** kašikapraška za pecivo

Nadev:

- **50** gpecuraka
- **100** gkackavalja
- **100** gpecenice
- **50** gslanine
- **50** gdomace kobasicе
- **1** dlgustog kuvanog paradajza
- **50** gmaslina
- origano
- **1**paradajz svež
- **1**mladi beli luk

Priprema

Pomešati obe vrste brašna, malo soli, ulje i toplu vodu. Ostaviti do jutra pokriveno na sobnoj temperaturi. Izjutra dodati prašak za pecivo i premešati. Pleh obložiti pek papirom i od date kolicine testa napraviti tj razvuci 2 kruga što tanje. Ja nauljim ruke i direktno na papiru tanjim, razvlačim dlanovima.

Iseckati pecurke i masline. Iseci kobasicu i slaninu na sitnije kockice.

Na svaki komad razvucenog testa nanesite malo kecpa, i rasporedite sa kobasicom, slaninom, pecenicom, maslinama i pecurkama. Narendajte sir i pospite origanom. Rasporedite komadice tanko isecenog paradajza i malo sitno seckanog belog luka.

Pecite 15tak minuta na 250 stepeni.

Savet