

Picete



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **550 g** brašna
- **2 dl** mleka
- **20 g** svežeg kvasca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** vanilin šećer
- **1 kašičica** šećera
- **100 g** putera

Fil:

- **200 ml** kečapa
- **150 g** šunke
- **200 g** kackavalja
- **100 g** šampinjona
- **1 kašičica** origana

Priprema

Testo: u dubljoj posudi sjediniti 1 dl mlakog mleka, vanil-šećer, izmrvljen kvasac, kašičicu brašna i šećera, pa dobro izmešati i ostavite da nadoe. U vanglicu sipati polovinu brašna, dodati so i promešati. Dodati preostalo mleko, nadošao kvasac i omekšali puter, te izmešati rukom. Postepeno dodavati preostalo brašno i rucno mesiti dok testo ne pocne da se odvaja od prstiju. Umešeno testo ostaviti da nadoe. Nadošlo testo istanjiti oklagijom na debljinu od 1 cm, pa okruglom modlom izvaditi krugove.

Sredine krugova pritisnuti kako bi se napravilo udubljenje za punjenje, pa ih premazati umucenim jajetom.

Šunku i kackavalj izrendati i pomešati. Kecap sjediniti s origanom i promešati. Udubljenja na pogacicama napuniti sa malo kecapa i posuti filom. Preko fila staviti pecurke i još malo kecapa.

Peci u retni zagrejanj na 200 stepeni dok korice testa ne porumene.

Savet