Picele



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za 12 picela:

- **2,5 dl**tople vode
- **500 g**brašna
- **1/2 svežeg**kvasca
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica**šecera

Za sos od paradajza:

- **400 g**oljuštenog paradajza
- **1 glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašika** origana
- so
- biber

Za posipanje:

- **100 g**kackavalja ili parmezana

Priprema

Zamesiti glatko testo od vode, brašna, kvasca, malo soli i šecera i ostaviti ga pola sata da se odmori.

Naraslo testo premesiti, podeliti na 12 jufkica i svaku jufkicu rukama rastanjiti, tako da ivice testa budu malo deblje u odnosu na sredinu.

Staviti picele da se prže u tiganju u zagrejanom ulju dok ne poprime zlatno-žutu boju, otprilike 2-3 minuta sa svake strane.

U meuvremenu pripremamo sos. Sitno iseckati crni i beli luk i dinstati na maslinovom ulju, dodati sitno seckani paradajz, origano i zacine i kuvati 15-20 minuta.

Na svaku picelu staviti kašiku vruceg sosa, a preko njega malo rendanog kackavalja ili parmezana.

Picele su vezane za Napulj, gde se prodaju po niskim cenama u malim naseljima gde žive najsiromašnije porodice u gradu. Nadimak picela je u stvari sinonim za dogovor "danas za osam", što znaci sada jedem, a placam za 8 dana. Mnogi "picajoli" (ljudi koji pripremaju pice) daju picele "na doem ti" lošestojecim graanima. Picele se nude u Napulju kao brza hrana - pice za poneti.

Savet

U testo dodati malo rakije ili nekog drugog alkohola kako ne bi upilo ulje, a obavezno staviti na ubrus ili salvetu da upiju višak masnoe. Picele su lepe i vrue i hladne, mogu se jesti kao toplo i hladno predjelo. Prijatno :-)