

Pica iz moje kuhinje



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 700 g**brašna
- **1 kesicasuvog** kvasca
- **1/2 kašicicesoli**
- **1jaje**
- **200 ml**ulja
- **200 ml**gustog jogurta
- **oko 100 ml**mlake vode

Preprema

U vanglicu stavite 100 g brašna, pola kašicice soli i kesicu kvasca, pa dodajte oko 100 ml mlake vode, promešajte i ostavite da nadoe. Kad nadoe dodajte jaje, ulje i jogurt i dobro promešajte. Postepeno dodajte brašno da dobijete mekano testo. Namažite pleh uljem i ruke pa lagano razvlačite testo da bude tanko, skroz do oboda pleha. Za nadev birajte šta volite. Šunku, pecenicu, kecap, kackavalk, masline, šecerac kukuruz, praziluk, šampinjone.. Seckajte sastojke i rasporedite po testu. Pred kraj pecenja izvadite pleh iz rerne pa razbijte odozgo neko jaje, i dopecite... Posipajte origanom i uživajte!

Savet

Od ove mere imaete za dve velike pice, tipa one "porodine".