

Pica sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **200 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **1 kašikamaslinovog ulja**
- **1 dl**vode
- **15 g**vasca

Fil:

- **200 g**tikvice
- **3 kašike**paradajz pirea
- **100 g**slanine
- **150 g**kackavalja
- **1 kašicicasuvog** bosiljka

Priprema

Sastojke za testo sipati u dublju posudu, a zatim mešati sve dok masa ne postane elasticna i dok se ne pojave mehurici. Zatim pokriti i ostaviti sat do dva na toplom mestu. Naraslo testo rastanjiti na pobrašnjenu površinu i formirati krug debljine oko 0,5cm, a precnika 30cm.

Paradajz pireom premazati testo posuti ga bosiljkom. Preko poreati tanko isecenu tikvicu.

Preko tikvice poreati na šnite isecenu slaninu, a preko slanine narendati kackavalj.

Peci picu na 200 stepeni oko dvadeset minuta.

Savet