

Pica (5)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Testo:

- **20** gsvezeg kvasca
- **2** dlmleka
- **1** kašicica šecera
- **1** dlulja
- **1**jaje
- **2** kašicicesoli
- **400** gbrašna

Fil:

- **100** mlkečapa
- **150** gpecenice
- **150** gmariniranih šampinjona
- **1** kašicica origana
- **150** gkackavalja
- **50** mlmajoneza

Premazivanje:

- **1**jaje
- **50** gmargarina
- **malosusama**

Priprema

Sjediniti mlako mleko, kvasac i šecer pa ostaviti da kvasac nadoe. Posebno umutiti jaje, ulje i so. Dodati nadošao kvasac i polovinu brašna, pa promešati. Postepeno dodavati ostatak brašna i umesiti meko testo, a potom ga ostaviti da se odmori 20 minuta. Zatim testo podeliti na 2 jufke i obe razviti na velicinu pleha.

Jednu koru prebaciti u pleh obložen pek-papirom i premazati kecapom. Rasporediti pecenicu i šampinjone.

Posuti rendanim kackavaljem i origanom.

Odozgo staviti malo kecpa i majoneza.

Preko staviti drugu koru, premazati je umucenim jajetom, posuti susamom i rasporediti kockice margarina.

Peci 30 minuta u rerni zagrejanoj na 200 stepeni.

Savet