

Pica (6)



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za koru:

- **250 ml** mlake vode
- **1/2 kockice** kvasca
- **1/2 kašice** šećera
- **1 kašica** soli
- **2 kašice** ulja
- **500 g** brašna

Za fil:

- **300 g** šunkarice
- **200 g** kackavalja
- **4 kašike** kecapa
- **1 kašica** origana

Priprema

Potopiti kvasac u mlaku vodu sa šećerom ostaviti malo da odstoji. Zatim zamesiti testo dodavajući nadošli kvasac, ulje i soli. Testo ne sme da bude tvrdo nego mekanije. Ako je potrebno još brašna dodati još veoma malo. Ostaviti umešeno testo malo da odstoji oko 10 minuta. Zatim testo razviti prvo na radnoj površini, a zatim u pleh. Ja sam dobijeno testo podelila napola jer mi je tepsija precnika 30 cm. Tako sam dobila dve pice. Testo premazati kecapom. Zatim poreati šunku ili sta vec imamo. Preko šunke narendati kackavalj i posuti origanom Testo pokrijemo krpom dok nam se rerna ne zagreje. Rernu uključiti na 250 stepeni.

Picu peci 7-10 minuta.

Savet

Isprobavanje pleha dobijenog od [Recepti.com](https://recepti.com) uspešno je prošlo. Oduševljena sam jer se pleh ne podmazuje, a donja korica je hrskava.... Hvala još jednom recepti.com