

Pica margarete



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **1 kesica** kvasca
- **malo** šecera
- **1 kašica** soli
- **2 kafene** šoljice ulja
- **1** jaje
- prašak za pecivo
- **1 kašika** sirceta
- **1 kg** brašna

Fil:

- **200 g** šunke ili salame po želji
- **100 g** sitnog sira
- **100 g** slanine
- **200 g** kuvanih šampinjona
- **100 g** kackavalja
- **100 ml** kecapa
- **2** belanca

Za posipanje i premazivanje:

- **2** žumanca
- susam po želji

- origano

Priprema

U dublji sud sipati brašno, napraviti udubljenje, a u njega staviti jaje, uje, so, šećer, kesicu kvasca, prašak za pecivo i na kraju mlako mleko. Umesiti testo, dodavati brašno dok testo ne pocne da se odvaja od ruku. Ostaviti testo na toplom da nadoe.

Za to vreme spremiti fil. Naseckati sitno (na kockice) šunku, dodati sir, sitno iseckanu slaninu i sitno iseckane (skuvane u slanoj vodi) šampinjone, narendati kackavalj i na kraju dodati kecap. Dodati i umucena belanca u cvrst sneg pa sve zajedno viljuskom izmešati.

Nadoslo testo premesiti, izruciti na ravnu površinu i oklagijom razviti debljine oko 2cm. Modlom u obliku cveta praviti pice, reati u pleh za pecenje, a cašom u sredini praviti udubljenja.

U svako udubljenje kasiko stavljati fil.

Pice premazati umucenim žumancetom, posoliti susamom i origanom i peci na 180C oko pola sata.

Savet