

Pica iz Pica grila



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- 1jaje
- 1/4 **kocke** kvasca
- **200 ml** mleka
- 4-5 **kašika** ulja
- 1 **kašika** šecera
- 1 **kašika** soli
- brašno po potrebi

Za fil:

- 2 paradajza
- **100 g** slanine
- **200 g** salame po želji
- **200 g** tvrdog sira
- **100 g** kackavalja
- 3 jajeta
- origano
- šampinjone po želji

Priprema

U mlako mleko rasopitit kvasac sa kašikom šecera i malo brašna pa ostaviti da nadoe. U drugi sud sipati malo brašna, dodati jaje, ulje, so i nadošli kvacac, umesiti rukama i ostaviti na toplom da odstoji. Kada testo nadoe, opet ga razmesiti pa oklagijom razvuci okruglo i staviti u podmazan i brašnom posut pleh za *Pica gril*

Paradajz naseci na kolutove pa poreati preko testa. Zatim poreati narendanu salamu, slaninu isecenu na kocke, izmravljen sir i na kraju narendani kackavalj. Tri jaja razlupati preko pice, ukasiti kecapom i posoliti origanom.

Peci u pica grilu oko 20 minuta. Gotovu picu izvaditi iz pleha i seci na trouglove.

Savet