Cvet pica



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**brašna
- **2 dl**mleka
- **1 dl**ulja
- **malo**soli
- **1 kašicica** sirceta
- **1 kašicica**griza
- **1/2 kocke**svežeg kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **200 g**šampinjona
- **250 g**salame
- **200 g**kackavalja
- **150 ml**kecapa
- **malo**origane
- **malo**susama
- **1**jaje

Priprema

Sjediniti kvasac u 1 dl mleka, šecera i kašicicu brašna, pa izmešati i ostaviti da nadoe. U posudi sjediniti polovinu brašna, nadošao kvasac, ulje, sirce, 1 dl mleka, griz i malo soli po ukusu pa promešati. Postepeno dodavati preostalo brašno i mesiti dok se ne dobije glatko testo. Ostaviti da nadoe. Nadošlo testo podeliti na dva dela. Svaku polovinu istanjiti oklagijom i oblikovati krug prema precniku tepsije. U sredinu staviti keramicku šolju srednje velicine. Preko šolje nanaeti testo.

Testo premazati kecapom, rasporediti po njemu polovinu salame, šampinjona, kackavalja i posuti origanom. Zatim gornji deo testa koji prekriva šolju unakrsno zaseci da bi se rascvetao pa krajeve presaviti preko fila, a šolju izvaditi. Presavijene krajeve testa premazati umucenim jajetom i posuti susamom. Od preostalog materijala oblikovati još jednu picu. Peci u zagrejanoj rerni na 200 C dok ne porumeni.

Savet