

Preklopljena pica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **300 ml** mleka
- **1 kašičica** soli
- **200 g** kackavalja
- **200 g** šunkarice
- **100 ml** kecapa
- **1** jaje
- **po želji** susam

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka i ostaviti 30 minuta da naraste. Zatim ga premesiti i podeliti na četiri loptice. Svaku lopticu rastanjiti, premazati kecapom, poreati šunkaricu i izrendati kackavalj, pa preklopiti. Viljuškom pritisnuti ivice, premazati jajetom, posuti susamom i staviti da se pece.

Savet