

Pica na moj nacin



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1gotova podloga za picu
- 100 gstišnjene šunke
- 100 galpske salame
- 5-6 koluticacajne kobasice
- 200 gkackavalja
- 1jaje
- 100 mlkecapa
- 5maslina
- 2 kašikemaslinovog ulja
- so, susam, laneno seme
- origano i majonez

Priprema

Podmazati pleh, staviti gotovu podlogu za picu, premazati kecapom i dodati na kockice iseckanu šunku i alpsku salamu. Posuti sa 2 kašike maslinovog ulja i ubaciti u zagrejanu pecnicu. Peci 10 minuta na 250 C. Izvaditi iz rerne i dodati krupno narendan kackavalj, cajnu kobasicu, seckane masline, posuti origanom, suncokretovim i lanenim semenom, staviti jaje, posoliti i vratiti u rernu da se pece još 7 minuta na 220 C. Pecenu picu preliti majonezom i služiti. Prijatno!

Savet