

## **Pica (2)**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za podlogu:**

- **1/2 kockekvasca**
- **500 gbrašna**
- **150 mlmleka**
- **100 mlvoda**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kašicicešecera**

#### **Za nadev:**

- **200 gkackavalja**
- **200 gšunke**
- **50 gkulena**
- **malokecapa**
- **1jaje**

### **Priprema**

Mlaku vodu i mleko pomešati i dodati kvasac i šefer. Kada kvasac nabubri od navedenih sastojaka umesiti testo. Kada testo nadoe premesiti i razvuci na velicinu pleha (ja stavljam u pleh od šporeta). Testo namazati kecapom, podeliti okrenutom viljuškom testo. Nareati kackavalj, šunku, kulen i na jednoj polovini staviti jaje. Peci u rerni

na 210 stepeni 20-25 minuta.

### **Savet**

Kod nas u kui ne vole svi picu sa jajetom odozgo, pa je zato delim na dva dela.