

Jednostavna puž pica



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **600 g** brašna
- **1 kockica** kvasca
- **2 dl** vode
- **1 kašika** šecera
- **2 kašice** soli
- **1** jaje

Za fil:

- **300 g** šunkarice
- **1 kesica** mariniranih pecurki
- **300 g** kackavalja
- **5 kašika** kecapa
- **1 kašica** origano

Priprema

U 2 dl tople vode izmrviti kvasac, dodati kašiku šecera i par kašika brašna. Ostaviti da nadoe jedno 10-tak minuta. Staviti u vanglicu brašno, dodati so, umuceno jaje i nadošao kvasac. Zamesiti testo, prekriti krpom i staviti jedno pola sata da testo nadoe. Razviti koru što tanje možete, pa je celu premažite sa kecapom. Dodati sitno iseckanu šunkaricu, 200 g krupno rendanog kackavalja, pecurkice i zacinite origanom po ukusu. Uviti u rolat i seci na parcice. Staviti papir za pecenje u tepsiju, poreajte pužice i staviti u zagrejanu rerni da se peku na 250 stepeni. Kada su pri kraju pecenja, pospite ostatak kackavalja na njih. Prijatno!

Savet

Ovo je recept za manji pica rolat. Što se tie sastojaka, vi možete da stavite šta god imate u frižider, i obinu salamu, sir, kobasice... Pošto moja porodica i ja mnogo volimo zaine, esto i eksperimentišem, pa bi preporuila da probate i italijanku mešavinu zaina.