

Pica sa kari pelatom



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **120 ml** vode
- **2 kašičice** margarina
- **250 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1 kesica** suvog kvasca

Za nadev:

- **5 kašika** kari sosa
- **200 g** Izletnicke
- **150 g** kackavalja
- **po želji** soli

Priprema

Napraviti testo: U toplu vodu umutiti kvasac, šecer i so, pa dodati margarin i brašno. I dobro umesiti testo. Testo

ostaviti da nadoe 20 minuta.

Kada je testo gotovo, razvuci ga u pleh. Pa staviti pelat kari sos, sa njim prekriti dno pice, na to reati izletnicku, pa kackavalj. Preko toga posuti kecap i origano. Peci 20 munuta na 200 stepeni.

Savet

Vrlo je specifinog ukusa. Prijatno!