

Mešana pica



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g** integralnog brašna
- **100 g** belog brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1,5 dlmleka**

Za nadev:

- **150 g** šunke
- **150 g** biljnog kackavalja
- **po želji** kecapa
- **malo** origana

Priprema

Prvo umutiti testom. Izmešati brašno, so i prašak za pecivo, zatim dodati mleko, ulje i umesiti testo. Zatim ga razvuci u pleh. Pleh prethodno namazati maslinovim uljem.

Na testo namazati kecap, dodati šunku, izrendani kackavalj, origano i kecap. Peci u prethodno zagrejanoj rerni na 220 stepeni 20 minuta.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno!