

Picete



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **2 dl** tople vode
- **2 dl** toplog mleka
- **100 g** margarina
- **1 dl** ulja

Za nadev:

- **300 g** šunkarice
- **100 g** gaude
- **100 g** kecapa
- **1** jaje
- origano
- **100 g** dimljene mesnate slanine

Ostalo:

- **100 g** kecapa

- 100 g ggaude

Priprema

U mlaku mešavinu mleka i vode razmutiti kvasac, dodati brašno, so, ulje i zamesiti testo. Ostaviti oko 30 minuta na toplom. Izrendati šunkaricu, sir, usitniti slaninu, dodati jaje i pomešati. Testo razvuci na 2-3 cm debljine i izrendati hladan margarin po površini testa. Umotati u rolat i podeliti rolat na 2 dela. Ostaviti testo da miruje još 30 minuta. Razvuci testo premazati kecapom i naneti 1/2 nadeva. Uviti u rolat i seci na 1,5 cm debljine. Isto ponoviti i sa drugim testom. Poreati rolate u pleh i ostaviti još oko 20-tak minuta da miruju dok se rerna ne zagreje. Premazati ih kecapom i staviti da se peku na 220 stepeni oko 20-tak minuta. Na vruce dodati još po malo sira i kecapa i vratiti na minut u vruću rernu.

Savet