

Piroška (pecena)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1/2 kocke** kvasca
- **1,5 dl** tople vode
- **prstohvat** soli i šecera

Za fil:

- **400 g** šunke
- **400 g** kackavalja
- **300 g** pecuraka
- **1-2** kašepavlake
- kecap
- **2 kašice** origano

I još (za ukrašavanje odozgo):

- kackavalj
- pavlaka
- cili sos

Priprema

Napraviti tesko kao za picu. Podeliti testo na 4 dela i tanko razvuci. Zatim staviti kecap ravnomerno premazati, nareati šunku i pecurke, narendati kackavalj, na kraju staviti po kašiku pavlake i malo origane. Preklopiti testo i zatvoriti sa strane. Staviti u zagrejanu rernu na 250 C i peci da porumene. Izvaditi iz rerne, premazati ostatkom pavlake, narendati sitno kackavalj, ukasiti kecapom ili cili sosom (ja volim ljuto) i posuti origanom.

Savet

Jesti dok je vrue. Prijatno.