

## ***Pica - pita***



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **400 g** brašna
- **1 kocka** kvasca
- **3 dl** mleka
- **1 kašičica** šećera
- **0,7 dl** ulja
- **1/2 kašičice** soli

### **Nadev:**

- **1 dl** ceenog paradajza
- **300 g** salame
- **50 g** dimljene slanine
- **1** jaje
- **2 kašike** gustina
- **1 prstohv** origana
- **100 g** kackavalja
- **po želji** susama
- **po želji** kecapa

## **Priprema**

U toplom mleku sa šećerom potopiti kvasac da nadoe.

Prosejanom brašnu dodati so i izmešati, napraviti udubljenje i dodati nadošao kvasac i ulje i zamesiti glatko testo srednje tvrdoce. Ostaviti pokriveno da nadoe.

Razviti testo oklagijom na velicinu tepsije, debljine 4-5 mm, pa ivice testa prstima priljubiti uz zid tepsije. Ostaviti da ponovo nadolazi, dok se priprema nadev.

U posebnu ciniju narendati salamu i kackavalj, dodati sitno iseckanu slaninu, gustin, jaje, ceeni paradajz i origano, pa sve sjediniti mešanjem.

Masu premazati preko testa, a od ostatka testa iseci trake i poreati ih preko nadeva unakrst, pa posuti susamom.

Peci odmah u zagrejanj rerni 15-20 minuta na 180C.

Kada je peceno, pred konzumiranje, dodati kecap po želji.

## **Savet**