

Pica kulen



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **50 ml**jogurta
- **300 g**brašna
- **1 kesica** kvasca
- **50 ml**ulja
- **50 ml**vode

Za nadev:

- **50 g** kulena
- **50 g** cajne kobasice
- **50 g** kackavalja
- **50 g** sjenickog sira
- **po želji** kecapa
- **malo**origana

Priprema

Prvo napraviti testo. U toplu vodu dodati kvasac, promešati malo, dodati brašno, jogurt, ulje i umesiti testo. Ostaviti ga da odstoji 15 minuta.

Kada je testo gotovo, razviti ga u pleh, namazati ga kecapom, staviti kulen, cajnu i origano. Pa staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci 20 minuta.

Za to vreme u blenderu izmiksirati kackavalj i sjenicki sir, i nakon tih 20 minuta izvaditi picu premazati je tom smesom od sira i vratiti u rernu i peci još 5-7 minuta.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno!