

Pikantna domaca pica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kockice** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 dlm** mleka
- **1 čaša** jogurta
- **1 kašičica** soli
- **50 ml** ulja
- **450 g** brašna

Nadev:

- **200 ml** jutog kečapa
- **300 g** šunkarice
- **300 g** domace ljute kobasice
- **200 g** sitnog sira
- **200 g** kackavalja
- **3** jajeta
- **1 kašičica** origana
- **4-5** kiselih krastavaca

Priprema

Sjediniti mlako mleko sa mlakim jogurtom, dodati šećer i izmrvljeni kvasac, pa ostaviti da nadoe. U posudu za mešenje sipati ulje i so, dodati nadošao kvasac pa uz postepeno dodavanje brašna umesiti testo koje se ne lepi za prste. Pokriti ga i ostaviti da naraste na toplom oko pola sata.

Nadošlo testo premesiti i razvuci u krug do velicine pleha u kojem ce se peci, pa ga prebaciti u podmazan pleh. Premazati testo kecapom.

Zatim poreati rendanu šunkaricu, sitan sir, kolutove kobasice i krastavce isecene na kolutove. Po želji našarati kecapom.

Na kraju odozgo razbiti jaja.

Staviti picu da se pece u zagrejanoj rerni na 220 stepeni. Kada je skoro gotova, izvaditi je iz rerne i odozgo krupno narendati kackavalj.

Vratiti u rernu još nekoliko minuta, da se kackavalj otopi.

Pecenu picu ostaviti da se ohladi, pa seci na trouglove i poslužiti.

Savet

Od ove mere dobiete dve pice. Jaja stavite po želji, njihov broj zavisi od ukusa.