

Punjena pica



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 kockica** svežeg kvasca
- **180 ml** kefira
- **1 dl** vode
- **1 kašičica** šecera
- **po ukusu** soli
- **oko 400 g** brašna

Za punjenje:

- **100 g** ljutog kecapa
- **200 g** salame
- **2 kovan** ajaja
- **100 g** trapist sira
- **100 g** zlatiborskog sira

Priprema

Kvasac pomešati sa mlakom vodom, dodati 1 kašiku šecera i 1 kašiku brašna, ostaviti na dođie. Sipati oko 300 g brašna u vanglu, dodati kvasac, kefir, so, i uz dodatak brašna po potrebi umesiti testo, ostaviti 30 minuta.

Razvuci testo na tanko i iseci krugove (ja sa koristila plasticnu ciniju od 17 cm stavila na testo i tako isekla krugove, 6 kom).

Narendati salamu, i obe vrste sira, jaja iseci na kolutove, a možete isto narendati.

Svako testo premazati kecapom, na svako drugo testo staviti salamu, jaja i od obe vrste sira. Preklopiti preostalim testom, malo pritisnuti da se ne otvori prilikom pečenja.

Poreati ih u nauljen pleh i peci na 200 stepeni 30 minuta.

Savet