Pica torta



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **1 čaša**gustog jogurta
- **1/2 čaše**ulja
- **2 čaše**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **150 g**fete
- **3 parceta**tost sira
- **50 g**kackavalja
- **200 g**salame

Priprema

Najpre pripremiti podlogu (koru) za picu. Umutiti viljuškom jedno jaje, dodati mu cašu jogurta, ulje, dve caše brašna, prašak za pecivo i sve dobro sjediniti. Ukoliko je smesa suviše gnjecava da bi se umesila mekša kora, dodati još malo brašna. Koru razviti oklagijom i staviti u podmazanu tepsiju.

Zatim pripremiti fil: 3 jajeta mikserom umutiti penasto (kao za tortu), dodati izmrvljenu fetu, sitno iseckane salamu i tost sir i dve kašike brašna.

Dobro izmešati kako bi fil bio homogen i preliti ga preko kore. Odozgo narendati sitno kackavalj.

Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 30-35 minuta.

Savet

Mera su jogurtske aše.