

Domaca pica za mladim lukom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **100 ml**jogurta
- **malok**vasca
- **malosoli**
- **malo**šecera
- **2 kašik**emaslinovog ulja
- **100 ml**vode

Za nadev:

- **300 ml**kecapa
- **200 g**suvog mesa
- **200 g**salame ili boljeg parizera
- **300 g**sira za topljenje
- **1** jaje
- **2** mlada crna luka
- **malo**origana
- **malo**peršuna
- **3-4**masline

Priprema

U mlaku vodu dodati kvasac, šećer i so. Pustiti da se kvasac otopi, zatim dodati ulje i brašno i umesiti testo. Pokriti ga krpom i ostaviti da nadoe bar 30 minuta, zatim ga razmesiti na loptice, pa ostaviti tako još 15 minuta.

Razvuci testo i staviti u podmazanu tepsiju i premazati kecap po testu. Suvo meso iseckati na kockice i nabacati na testo, zatim narendati salamu i kackavalj. Jaje dobro umutiti i preliti po kackavalju, zatim dodati sitno iseckan luk i masline koje ste pre toga isekli na kolutove. Po želi može da se doda još malo kecapa preko toga, i na kraju "posoliti" origanom i peršunom. Prijatno.

Savet

Brašna dodajte koliko mislite da je dovoljno, da ne bude tvrdo testo, a opet da ne bude ni previše retko. Ne treba preterivati sa lukom, i jedino je dobro sa mladim, koji ima i peraja. Origano i peršun stavite po želji, a možete i bez njega.