

Pica (3)



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** heljadinog brašna
- **200 g** speltinog brašna
- so
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **2 dl** tople vode
- **1 kašičica** soda bikarbone
- **1 kašičica** praška za pecivo

Nadev:

- **200 g** šunkarice
- **200 g** kackavalja
- **75 g** zelenih maslina
- **3 dl** kuvanog paradajza
- **100 g** slanine
- origano

Priprema

Pomešati brašna, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, ulje, so i vodu. Testo dodatno premesiti na radnoj površini.

Izrendati sir, iseckati slaninu i masline.

U manju šerpicu sipati kuvani paradajz dodati 2 cena belog luka, malo ljute paprike i origano. Kuvati oko 15 minuta dok se malo ne ukuva.

Pleh podmazati i razvuci testo što tanje, naneti paradajz, origano, šunkaricu, slaninu, seckane masline i zaliti sa još malo paradajza. Peci oko 25 minuta na 200 stepeni.

Savet