

## *Pica sa integralnim brašnom*



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200** graženog brašna
- **200** gspeltinog integralnog brašna
- **2** dlvode
- so
- **2 kašikeulja**
- **1 kašikapraška** za pecivo

#### **Nadev:**

- **50** gpecuraka
- **100** gkackavalja
- **100** gpecenice
- **50** gslanine
- **50** gdomace kobasice
- **1** dlgustog kivanog paradajza
- **50** gmaslina
- origano
- **1**paradajz svež
- **1**mladi beli luk

## **Priprema**

Pomešati obe vrste brašna, malo soli, ulje i toplu vodu. Ostaviti do jutra pokriveno na sobnoj temperaturi. Izjutra dodati prašak za pecivo i premešiti. Pleh obložiti pek papirom i od date kolicine testa napraviti tj razvuci 2 kruga što tanje. Ja nauljim ruke i direktno na papiru tanjim, razvlacim dlanovima.

Iseckati pecurke i masline. Iseci kobasicu i slaninu na sitnije kockice.

Na svaki komad razvucenog testa nanosite malo kecapa, i rasporedite sa kobasicom, slaninom, pecenicom, maslinama i pecurkama. Narendajte sir i pospite origanom. Rasporedite komadice tanko isecenog paradajza i malo sitno seckanog belog luka.

Pecite 15tak minuta na 250 stepeni.

## **Savet**