Pica-pita



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**jaje
- **1 čaša**jogurta
- **300 ml**kisele vode
- **3 čaše**brašna
- **1 kesica**praška za pecivo
- **150 g**salame
- **150 g**kackavalja
- **po potrebi**kecap
- **po potrebi**so

Priprema

Rucnom žicom za mucenje razmutiti jaje, dodati jogurt, kiselu vodu, umešati brašno pomešano sa praškom za pecivo, posoliti. Sve lagano promešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Nauljati pleh i posuti ga brašnom te uliti smesu.

Naneti kecap,posuti rendanom salamom i preko naneti rendani kackavalj. Peci na 180 stepeni oko 25 minuta.

Pica (pitu) ostaviti da se malo prohladi te je iseci i poslužiti.

Savet

Brašno meriti ašom od jogurta. Nikako ne stavljati papir za peenje jer bi se smesa zalepila. Probajte-brzo se sprema, a veoma je ukusna.