

ili pica



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za testo;

- **1** **caša** kiselog mleka
- **3** **caša (od kiselog mleka)** brašna
- **1/2** **caše** ulja
- **1** **kesica** praška za pecivo
- **po želji** soli

Za nadev:

- **2** **kašicice** cili slatkog sosa
- **po želji** kecapa
- **100** **g** pileceg parizera
- **150** **g** kackavalja
- **malo** origana

Priprema

Napraviti testo. U ciniju staviti kiselo mleko, brašno, ulje i prašak za pecivo i rukom umesiti testo. Zatim ga razviti rukama u pleh.

Nadev: Pomešati kecap i cili slatki sos, i time namazati picu (to je pelat), zatim preko posuti izrendani pileci parizera. I staviti u prethodno zagrejanu rernu i peci 10-ak minuta na 200 stepeni.

Za to vreme izrendati kackavalj. 3 minuta pred kraj izvadite picu iz rerne, sipati origano i posuti kackavalj.

Vratiti picu u rernu i peći dok se kackavalj ne istopi.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno.