

Pica sa dimljenom kobasicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 dl** kefira
- **malo** mlake vode
- **1/2 dl** ulja
- **1/2** svežeg kvasca
- **so**
- **po potrebi** brašno
- **malo** šecera

I još:

- **100 g** ljutog kecapa
- **100 g** blagog kecapa
- **200 -250 g** dimljene kobasice
- **100-150 g** trapist sira

Priprema

U manju ciniju izmrviti kvasac, dodati malo šecera i, malo brašna i mlake vode ostaviti oko 10 minuta. Staviti u posudu 200 g brašna dodati kefir, kvasac, ulje, so i uz dodatak brašna po potrebi zamesiti testo. Ostaviti da nadoe 20 minuta.

Pomešati u ciniji obe vrste kecapa, kobasicu iseci na kolutove, sir narendati.

Testo razvuci u oblik kruga staviti u veci pleh premazati kecapom i staviti da se pece na 200 C oko 10 minuta. Izvaditi poreati kobasicu posuti sirom i vratiti na još 10-15 minuta.

Savet