

Pica-srca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- 2 krompira srednjevelicine
- 1/2 **dl** maslinovog ulja
- 1 **kašicica** soli
- 1 **kašicica** šecera
- 1/2 **paketica** sirovog kvasca
- 1,5 **dl** mlake vode
- 400 **g** brašna

Za premaz:

- 1 **dl** gušćeg soka od paradajza
- **malo** origana
- 50 **g** parmezana
- **nekoliko** kiselih krastavčica

Priprema

Krompir skuvati u ljusci. Kada se krompir skuva prohladite, ocistite od ljuske i izgnjecite viljuškom. U tako izgnjecen krompir dodajte, mlaku vodu, šecer, so i izmravljen kvasac. Promešajte sve varjacom. Zatim dodajte maslinovo ulje i na kraju brašno. Brašno dodajte malo po malo i mešajte varjacom, kasnije testo zamesite rukom.

Ostavite da odstoji na sobnoj temperaturi da se udvostruci. Premesite testo na 1 santimetar debljine, i vadite modlama oblike srca. Poslažite u tepsiji koju ste obložili pek-papirom. U manju posudicu sipajte sok od

paradajza, dodajte origano i pomešajte. Silikonskom cetkicom premažite svako srce ovom mešavinom. Na svako dodajte po prstohvat parmezana ili nekog drugog rendanog sira. Dodajte po komadic kiselog krastavca ili još nekog fila po želji.

Ostavite da odstoji 10-15 minuta. Za to vreme uljucite rernu na najjace. Pecite u zagrejanoj rerni na 200 stepeni u donjem delu rerne. Pecite dok ne porumene.

Savet

Kromir kuvajte u ljusci. Ako krompir kuvate iseen na kocke u njemu e biti više vode, u tom sluaju treba i više brašna. Dok peete srca na poetku prekrijte folijom da se sir ne bi prepekao, pa kasnije sklonite da porumeni. Ili sir dodajte malo kasnije kada se srca malo zapeku.