

Picete (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **1** kockakvasca
- **100 ml** toplog mleka
- **malo** šecera
- **600-700g** brašna
- **1** jogurt
- **1/2** šoljice ulja
- **2 kašičice** soli
- **1** jaje
- **1** žumance

Za nadev:

- **250 g** šunke
- **250 g** kackavalja
- **po želji** kecap
- origano

Za premazivanje:

- **1** belance

Priprema

Kvasac uz dodatak šecera i kašiku brašna rastopiti u toplo mleko i ostaviti da krene. Nadošlom kvascu dodati jaje, žumance, so, jogurt, ulje pa postepeno dodavati brašno da se zamesi glatko testo ali ne sme da se lepi.

Pokriti testo da odstoji 15 minuta pa razvuci oklagijom na debljinu prsta pa cašom vaditi krugove, uzeti manju cašu pa na svakom drugom krugu izvaditi sredinu.

Balance umutiti viljuškom mazati i spajati testo, tako da odozgo bude deo kome je izvadjen krug.

Reži u pleh obložen pek papirom, pa po želji svaku pancerotu premazati kecapom.

...staviti po kolut šunke.

Posuti rendanim kackavaljem, i po želji odozgo kecap i origano.

Ostaviti da odstoje u plehu 15 minuta.

Peci u rerni zagrejanj na 220 stepeni oko 15-20 minuta.

Poslužiti toplo.

Savet