

## **Pica prsten**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1**testo za picu
- **200** gkackavalja
- malokecapa
- **6** listovaslantine
- **6** listovašunke
- malosusama

## **Priprema**

Umesite testo za picu i stavite ga u okrugli pleh.

Isecite po sredini testo kao na slici.

Stavite kecap kao na slici.

Zatim kackavalj preko kecpa.

Napravite oblik kao na slici, tako što cete "trouglove" koje ste zasekli spojiti sa krajevima testa.

Slaninu uvjite oko testa, na svih 6 strana preklopa. (Ja imam 5 listova slanine, jer nisam mogla da joj odolim :-D)

Šunku stavite u otvore iz kojih viri kackavalj i pospite susamom. Pecite 20 minuta na 200 C. Služite uz pomfrit.

## Savet

Ja sam mog dragog oduševila ovim rukom, nadam se da e se i Vama svideti! :-) Prijatno! :-\*