

Pica prsten



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** testo za picu
- **200 g** kackavalja
- **mal**o kecapa
- **6** listova slanine
- **6** listova šunke
- **mal**o susama

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 kecapa.

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

Slaninu uvijte 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 ručkom, nadam se da će se i Vama svideti! :-) Prijatno! :-*