

Pica (4)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **3/4 kesice** kvasca (suvog)
- **500 g** brašna
- **250 ml** vode
- **70 ml** ulja
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šećera

Za nadev:

- **300 g** pica-šunke
- **100 g** šampinjona
- **100 g** kackavalj
- **200 ml** kecap
- **200 ml** kisele pavlake
- **1** jaje

Priprema

U toplu vodu izmrviti kvasac i dodati šećer pa izmešati. Dodati pola brašna i skoro svo ulje i so (ostatak ulja ostaviti malo da se poulji okolo testo) kad se umesi, pa izmešati dobro varjacom. Dodati i ostalo brašno i mesiti. Kada testo vec ne može da se mesa varjacom lagano ga rukom izmešite. Nije potrebno dugo mešanje. Pouljite ostatkom ulja i ostavite da stoji 30 minuta. Testo ce biti mekano i lepljivo. Pospite brašnom sto pa izvadite nakislo testo i lagano ga premesite. Od ove mere ima testa za dve vece okrugle tepsije. Testo je mekano i može da se razvuče rukama ili oklagijom i postavi u tepsiju. Nafilujte ga po želji ili kao što sam ja, po navedenim

sastojcima i pecite na najjacoj temperaturi. :)

Savet