

Spanac pica



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **200 g** brašna
- **50 g** kukuruznog brašna
- **80 ml** mleka
- **2 kašike** ulja
- **1** kvasac
- **1** cenbeli luk
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera

Za nadev:

- **150 g** kackavalja
- **200 g** cajne kobasice
- **50 g** spanaca
- **po želji** kecapa

Priprema

Prvo napraviti testo. U toplo mleko razmutiti kvasac, šecer i so, zatim dodati belo i kukuruzno brašno, ulje i zgnjecen beli luk. Umesiti testo, ostavite da odstoji 20 minuta.

Zatim, testo razviti i filovati ga. Staviti kecap, cajnu kobasicu, i iseckani spanac. I staviti u predhodno zagrejanu rernu i peci na 200 stepeni 30 minuta. Pri kraju picu posuti kackavaljem i oroganom. Vratiti u rernu da se sir

otopi.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno.