Pica iz domace radinosti



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**brašna
- **2 dl**mlake vode
- **15 g**svežeg kvasca
- **70 ml**ulja
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera
- Za filovanje:
- pica kecap
- pica šunka
- kulen
- kackavalj

Priprema

Umesiti brašno sa vodom, dodati kvasac, ulje, kašicicu soli i kašicicu šecera. Zatim pustiti da naraste testo jedno 15-20 minuta. Kada je naraslo istresti testo u pleh pre toga malo zauljen i posut sa brašnom. Zatim filovati, prvo pica kecap pa zatim preko pica šunka, pa kulen i na kraju rendani sir. Peci u vec zagrejanoj rerni dok ne dobije lepu boju. Prijatno!!!

Savet

Koliinu sastojaka odredite sami, ja uglavnom uzmem svega po jedno 300 grama.