

## **Domaca pica (2)**



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1 kg**brašna
- **1 kašikasoli**
- **4 kašikesecera**
- **1/2 lamleka**
- **1 kockicakvasac**
- **2 dl**ulja
- **2 dl**vode
- **oko 200 g**kulena
- **oko 200 g**slanine
- **oko 300 g**trapist sira
- **3 kašike**ajvara
- **1 kesica**origana

### **Priprema**

U manju šerpu umlaciti mleko i kašiku šecera, zatim dodati kvasac i ostaviti da nadoe. U plasticnu posudu staviti brašno, šecer, so, ulje vodu i dodati nadošao kvasac, zamesti testo. Ostaviti testo da naraste.

Testo podeliti na dva dela i razvuci. Testo namazati ajvarom, zatim dodavati kulen, kobasicu, šunku, slaninicu.... gore staviti izrendan trapist sir i posuti origanom. Staviti u podmazan pleh i peci u zagrejanoj rerni na oko 200°C. Kada testo porumeni izvaditi i poslužiti.

## **Savet**

Na picu možete stavljati šta god želite, ja jednu napravim sa salamom, standardnu, a drugu od domaih proizvoda. Koliinu tj. gramažu kulena, slanine i ostalog nadeva sam stavila otprilike, slobodno stavite više ili manje ko kako voli. Prijatno!!!!