

Domaca pica (2)



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kg** brašna
- **1 kašika** soli
- **4 kašike** šećera
- **1/2** l mleka
- **1 kockica** kvasac
- **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 šećera, zatim dodati kvasac i ostaviti da nadože. U plasticnu posudu staviti brašno, šećer, so, ulje vode 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 domaćih proizvoda. Količinu tj. gramažu kulena, slanine i ostalog nadeva sam stavila otprilike, slobodno stavite više ili manje ko kako voli. Prijatno!!!!