

Pica iz moje kuhinje



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko 700 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1/2 kašičice** soli
- **1** jaje
- **200 ml** ulja
- **200 ml** gustog jogurta
- **oko 100 ml** mlake vode

Priprema

U vanglicu stavite 100 g brašna, pola kašičice soli i kesicu kvasca, pa dodajte oko 100 ml mlake vode, promešajte i ostavite da nadoe. Kad nadoe dodajte jaje, ulje i jogurt i dobro promešajte. Postepeno dodajte brašno da dobijete mekano testo. Namažite pleh uljem i ruke pa lagano razvlacite testo da bude tanko, skroz do oboda pleha. Za nadev birajte šta volite. Šunku, pecenicu, kecap, kackavalk, masline, šecerac kukuruz, praziluk, šampinjone.. Seckajte sastojke i rasporedite po testu. Pred kraj pecenja izvadite pleh iz rerne pa razbijte odozgo neko jaje, i dopecite... Posipajte origanom i uživajte!

Savet

Od ove mere imaete za dve velike pice, tipa one "porodine".