

Pica rukola



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **250 g** brašna
- **125 ml** vode
- **35 ml** ulja
- **1 kesica** kvasca suvog
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera

Za nadev:

- **po želji** kecapa
- **100 g** šunke
- **100 g** biljnog kackavalja
- **po želji** rukole

Priprema

U činiju staviti brašno, kvasac, toplu vodu, šećer, soli i ulja. Sve to lepo rukom sjediniti i umesiti testo. Ostaviti da odstoji 15ak minuta

Zatim razviti testo, i filovati ga. Staviti kecap, šunku. Peci u predhodno zagrejanj rerni na 200 stepeni 20ak minuta. Pred kraj pečenja posuti preko kackavalj, origano i vratiti da se istopi. Zatim preko posuti rukolu.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno