

Pica sa domacim sirom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

domace,

- **300 g** brašna
- **1 kašika** soli
- **1 kašicica** germe
- **po potrebi** voda
- kecap
- **100 g** sira starog
- majonez
- **2 kašike** kajmaka
- salama
- origano

Priprema

Zamijesimo rijesto od obrašna, soli i germe sa vodom. Ostavimo da nadoe. Napravimo lopticu i razvucemo oklagijom i stavimo u tepsiju posutu brašnom. Premažemo jufku sa kajmakom sve fino, pa kecapom preko, dodamo salamu rendanu po citavoj površinu poreamo, pa sir izmrvljen pospemo, i pospemo origanom. Zapecemo 10 minuta na 200C i kad izvadimo dodamo majoneza po ukusu. :)

Savet

:)