

## *Pica sa tikvicama*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **200 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** maslinovog ulja
- **1 dl** vode
- **15 g** kvasca

#### **Fil:**

- **200 g** tikvice
- **3 kašike** paradajz pirea
- **100 g** slanine
- **150 g** kackavalja
- **1 kašičica** suvog bosiljka

### **Priprema**

Sastojke za testo sipati u dublju posudu, a zatim mešati sve dok masa ne postane elastična i dok se ne pojave mehurici. Zatim pokriti i ostaviti sat do dva na toplom mestu. Naraslo testo rastanjiti na pobrašnjenu površinu i formirati krug debljine oko 0,5cm, a precnika 30cm.

Paradajz pireom premazati testo posuti ga bosiljkom. Preko pore?ati tanko isecenu tikvicu.

Preko tikvice porežati na šnite isecenu slaninu, a preko slanine naredati kackavalj.

Peci picu na 200 stepeni oko dvadeset minuta.

**Savet**