

Puž pica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **20 kašik**brašna
- **20 g**kvasca
- **3 kašike**ulja
- **1 mala kašica**soli
- **150 ml**lake vode
- **2**viršle
- **200 g**kackavalja
- **par komad**masline
- **1 šaka**kukuruz šećerac
- **1 komad**crvena paprika
- **100 ml**kecap
- **1 kašika**šecera
- **100 g**domace kobasice

Priprema

U 50 ml vode staviti šećer pa izmrviti kvasac. Ostaviti ga da uskisne. U posudu za mešenje staviti brašno, so i ulje. Dodati nadošli kvasac i ostatak vode. Ako je potrebno dodati još malo vode i umesiti glatko testo koje se ne lepi za ruke. Ostaviti ga na toplom da naraste. Kada se testo udvostruci razviti ga oklagijom pa ga iseci na trake.

Svaku traku uvijati dlanovima formirati "glistu" od testa. U podmašćenu tepsiju uvijati "gliste" od testa u krug.

Preliti kecapom i redjati izme?u redova po želji iseckane viršle, kobasice, papriku sir, masline, kukuruz itd..

Staviti picu da se pece oko 20 minuta na 200 stepeni.

Savet