Giros pica

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **20 g**svežeg kvasca
- **250 ml**toplog mleka
- **350 g**brašna
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**soli

Za nadev:

- **300 g**pileceg belog mesa
- **100 g**maslina
- **150 g**gaude
- **po ukusu**suvi biljni zacina
- **po ukusu**aleve paprike
- **po potrebi**kecapa
- **po potrebi**origana

Priprema

U toploj vodi ili mleku rastvoriti kvasac i kašicicu brašna. Ostaviti da kvasac naraste, pa dodati odtstak brašna, maslinovo ulje šecer, so i umesiti glatko testo. Ostaviti ga da naraste, a zatim ga oklagijom razvuci na željenu velicinu.

Piletinu iseckati na sitnije komade, uvaljati je u suvi biljni zacin i alevu papriku, pa ispržiti na malo ulja. Prohladiti i ostaviti sa strane. Testo prebaciti u nauljen i pobrašnjen pleh, izbockati ga viljuškom i premazati kecapom. Preko njega rasporediti prženo pilece meso, iseckane masline i rendanu gaudu. Posuti origanom.

Peci u rerni zagrejanoj na 220 stepeni, dok ne porumeni.

Savet