Pica heljda



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**heljdinog brašna
- **30 g**pšenicnog brašna
- **1**jaje
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1 kašicica**ulja
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** šecera

Za nedev:

- **100 g**šunke
- **50 g**kackavalja
- **po želji**kecap
- **malo**origana

Priprema

Spremiti testo: u ciniju stavite 130 ml vode, jaje, brašno, prašak za pecivo, ulje so i šecer. I sve to sjediniti, umesite u testo.

Razvice testo na pleh, preko stavite kecap, šunku. Sir izrendati, ali ga staviti na kraju.

Picu stavite u predhodno zagrejanu rernu i peci 30tak minuta na 220 stepeni.

Savet

Isprobali smo novi pleh, hvala. Odlian je. Pica je vrlo ukusna.. Možete filovati po želji. Prijatno