Pica sa heljdinom podlogom

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za podlogu:

- **4 kašike**heljdinog brašna
- **1 kašika**mekinja
- **1 kašika**lana
- **1 kašika**kukuruznog brašna
- **1 kašicica** soli
- **1 kašicica** praška za pecivo
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **2 kašicice**origana
- **2/3 šolje** vode

Za filovanje:

- **za premazivanje kore** pasirani paradajz
- **1 komad** skuvanog pileceg belog mesa
- **malo** karija
- **malo** bibera
- **2-3 kašike** nemanog sitnog sira
- **1** jaje
- **1 manji** paradajz
- **1 manji** krastavac
- **malo** origana

- **1 kašika** pšenicnih klica
- **1 kašika** pahuljica
- **1 kašika** susama

Priprema

Za pologu pomešati heljdino brašno, mekinje, lan, kukuruzno brašno, so, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, origano pa zatim dodati vodu i sve kašikom sjediniti da se lepo poveze i dobije se gušca smesa. Smesu rastanjiti u okruglu tepsiju sa pek papirom i staviti u zagrejanoj rerni na 200C da se pece.

Za to vreme vec kuvano meso usitniti na komade i zaciniti biberom i karijem.

Skoro pecenu koru izvaditi iz rerne, premazati pasiranim paradajzom poreati zacinjene komade mesa, krastavac secen na kolutove, secen paradajz, rasporediti sitan sir, ulupati jedno jaje blago viljuškom pa preliti preko.

Posuti pšenicnim klicama, susamom, pahuljicama i origanom.

Vratiti u rernu još 10tak minuta da se sve zapece...

Sacekati par minuta pa seci i poslužiti toplo uz salatu.

Prijatno :)

Savet

Ko kaže da pica ne može biti i zdrava i ukusna :)