

Pica sa cilijem i pavlakom



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za podlogu:

- 5 kašikaheljdinog brašna
- 1 kašicicasoli
- 1/2 kesicepraška za pecivo
- 1 puna kašikalanenog semena
- 1 šolja kisele vode
- 1 kašikaorigana

Za filovanje:

- po potrebi pasiranog paradajza
- 1 komadkuvanih pilecih prsa
- 1 manjiparadajz
- 1 manjikrastavac
- 1/2 čaše kisele pavlake
- 1 vecejaje
- po potrebi soli
- po ukusu cilija u prahu
- malo mlevenog biera
- za posipanje origano, susam, kim
- po potrebi karija

Priprema

Pre svega želim da se zahvalim redakciji na prelepoj nagradi koja će mi bas koristiti. Pleh je odlican i cim je stigao odmah sam morala da ga isprobam :) Za podlogu preliti semenke lana sa malo vode pa ostaviti da nabubre dok vam se meso skuva. U posudu staviti brašno, prašak za pecivo, so, origano, dodati semenke i sve sjediniti kiselom vodom. Treba da dobijete malo gušću i lepljivu smesu. Na Pizza pleh staviti papir za pečenje pa izruciti smesu i pomocu mokre kašike razvuci smesu u krug do krajeva. Staviti u već zagrejanu rernu na 200C.

Dok se podloga zapece, već skuvano meso usitniti na komade i usoliti, zaciniti karijem, biberom i cilijem. Utrljati lepo zacine da se zalepe za meso. Skoro pecenu podlogu izvaditi iz rerne ,premazati pasiranim paradajzom, poreati zacinjene komade mesa, tanko seceni paradajz i krastavac. U manjoj cinije izlupati blago jedno jaje viljuškom i preliti preko mesa i povrca. Kašicicom rasporediti pavlaku, a zatim posuti susamom, origanom, malo kima i vratiti u rernu dok se jaje i povrce zapece. Izvaditi iz rerne i smazati celu picu :D

Savet

ilija stavite po ukusu u zavisnosti od toga koliko možete podneti ljuto, ali svakako nemojte preterivati jer je najukusnije kad je umereno ljuto i pikantno :) Prijatno :) Hvala još jednom na predivnom plehu koji e stalno biti upotrebljivan u mojoj kuhinji :) Veliki pozdrav redakciji i dragim kulinarima :)