

## **Hot dog i pica - 2 u 1**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kesica** suvog kvasca
- **320 ml** tople vode

#### **Za fil:**

- **5-6** viršli
- **300 ml** kecapa
- **250 g** pecenice
- **200 g** kackavalja
- **po želji** origana

### **Priprema**

Sjediniti brašno, so i suvi kvasac. Postepeno dolivati mlaku vodu dok se ne dobije glatko testo. Testo ostaviti oko pola sata da naraste, a zatim ga podeliti na dva jednaka dela.

Od prvog dela razvuci koru velicine tepsije u kojoj ce se pica peci.

Drugi deo istanjiti, pa na krajevima porezati viršle i urolati ih u testo. Seci potom na komade debljine oko 2 cm.

Reži ih jednu do druge po obodu pice.

Na sredinu kore naneti kecap, pa preko rasporediti pecenicu i kackavalj. Sve posuti rendanim kackavaljem. Po želji dodati i origano.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 30 minuta ili dok ne porumeni.

### **Savet**