Savurma

težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5 kg**brašna
- **2**jajeta
- **2 kašicice** germe
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1 l**mleka

Sosa:

- **4-5**bataka
- **2** pavlake
- **po želji**pecurke
- **1 kesica**origana
- **300 g**kackavalja
- kecap

Priprema

Brašno, jaja, germa, prašak za pecivo zamesiti sa mlakim mlekom. Naravno posoliti po želji. Zamesiti mekše i ostaviti da odmori 1h. Razmesiti testo i praviti mala loptice kao za srednju pizzu. Ostaviti još 15 minuta da odmore. Razvuci i praviti oblik kao za pizzu, ali ne puno tanjiti. Peci u pizza pekacu sa obe strane.

Batake predhodno skuvati, ohladiti i odvojiti od kosti. Oljuštiti pecurke i iseckati. Na malo ulja propržiti pecurke i meso, dodati origano, suvi biljni zacin. Pržiti dok pecurke ne omekšaju. Na kraju dodati pavlaku i

pržiti još 2 minuta.

Savet

Malo deblje izlazi, ali tako treba jer je sonije.