

Pomfrit pica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za podlogu:

- **400 g** brašna
- **10 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šećera
- **1 kašičica** soli
- **1** jaje
- **200 ml** mleka
- **50 ml** ulja

Za nadev:

- **100 ml** kečapa
- **1** veći paradajz
- **100 g** pica šunke
- **100 g** tost sira
- **3 trouglazdenka** sira
- **40 g** parmezana
- **2-3** kisela krastavcica
- **200-300 g** pomfrita
- **po ukusu** origana

Priprema

U malo toplog mleka razmutiti kvasac sa kašicom šećera i kašicom brašna i ostaviti nekoliko minuta da nadoe. Brašno prosejati, pa mu dodati nadošli kvasac, jaje, preostalo mleko, ulje i so na kraju. Umesiti glatko

testo, sa svih strana ga premazati uljem i staviti oko pola sata da nadoe. Nadošlo testo premesiti, pa ga razviti u krug (veci od pleha u kome ce se pica peci).

Pica pleh dobro podmazati, pa prebaciti razvuceno testo tako da prelazi ivice pleha. Zatim uz pomoc palca i kažiprsta uplitati testo koje je „višak“ ka unutra, tako da se formira rub. Dobijeni rub premazati žumancetom umucenim sa malo ulja.

Pripremljenu podlogu premazati kecapom. Paradajz iseci na tanke kolutove, pa ga poreati preko kecapa. Preko paradajza poreati šunku, a zatim i tost sir. Rasporediti seckane kisele krastavcice i trouglove zdenka sira. Sve posuti origanom po želji. Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni dok lepo ne porumeni.

Zatim izvuci i preko rasporediti prethodno upržen pomfrit. Preko posuti parmezanom. Vratiti u rernu i još vrlo kratko peci oko 3-4 minuta tek da se parmezan lepo otopi. Seci na osmine i služiti.

Savet