Giros pica

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **20 g**svežeg kvasca
- **250 ml**tople vode
- **350-400 g**brašna
- **3 kašike**maslinovog ulja
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**soli

Za nadev:

- **1 struk**praziluka
- **300 g**belog pileceg mesa
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **po ukusu**aleva paprika
- **po potrebi**kecap
- **po potrebi**origano

Priprema

U toploj vodi ili mleku rastvoriti kvasac i kašicicu brašna. Ostaviti da kvasac naraste, pa dodati ostale sastojke i umesiti glatko testo. Ostaviti ga da naraste, a zatim ga oklagijom razvuci na željenu velicinu.

Nadev: na malo ulja propržiti seckani praziluk. Piletinu iseckati na sitnije komade, uvaljati je u suvi biljni zacin i alevu papriku, pa dodati proprženom praziluku i dinstati dok meso ne promeni boju. Prohladiti i ostaviti sa

strane.

Testo prebaciti u nauljen i pobrašnjen pleh, izbockati ga viljuškom i premazati kecapom. Preko njega rasporediti prženo pilece meso sa prazilukom. Posuti origanom.

Peci u rerni zagrejanoj na 220 stepeni, dok ne porumeni.

Savet