

Preklopjena pica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **700 g** brašna T 400
- **oko 300 ml** toplo vode
- **20 g** kvasca
- **50 ml** ulja
- **1 kašicica** soli
- **1/2 kašicice** šecera

Punjjenje:

- kecap
- **300 g** šunke
- **6 listića** sira za sendvice
- **3** kisela krastavca
- origano
- **2** kuvena jajeta

Priprema

U posudu za mešenje sipati toplu vodu i dodati sveži kvasac, sve pomešati i dodati šefer, so i ulje i postepeno dodavati brašno dok ne umesimo mekano testo. Testo pokrijemo najlonom i ostavimo da odstoji 15 minuta na sobnoj temperaturi. Nakon toga testo podeliti na 6 istih jufki. Svaku jufku razvuci oklagijom na velicinu manjeg tanjira. Preko celog testa namažemo malo kecpa, samo obode ostavimo da budu slobodne, bez kecpa kako bi se posle zlepile. Na jedan kraj testa staviti šunku, sir, seckane krastavce i origano. Preklopimo testo i zapelimo ivice pritiskanjem viljuškom. Prebacimo testo u nauljen pleh i premažemo ga sa malo ulja. Peceno 15 minuta na

220-250 stepeni zavisno od rerne, dok pice ne porumene. Kada su pecene premažemo ih sa malo ulja i prekrijemo krpom da se ohlade. Služiti uz jogurt ili dodatak kecapa.

Savet