

Preklopljena pica



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

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

Punjenje:

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

Priprema

U posudu za mešenje sipati toplu vodu i dodati sveži kvasac, sve pomešati i dodati šecer, 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 jufki razvuci oklagijom na velicinu manjeg tanjira. Preko celog testa namažemo malo kecapa, samo obode ostavimo da budu slobodne, bez kecapa kako bi se posle zalepile. 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