

Šarena pica



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Testo:

- **oko 350 g** mekog brašna
- **1 kesica** kvasca
- **1 kašica** soli
- **1/2 kašice** šećera
- **1 kašica** origana
- **3 kašike** ulja
- **po potrebi** mlake vode

Nadev:

- **1/3 štapa** cajne
- **1 štap** gril kobasice
- **1 šaka** seckanog belog mesa
- **1 šaka** seckane sveže blitve
- **2 šaka** mrvljenog sira
- **1 jaje**
- **po potrebi** kečapa
- **malo** ulja
- **po ukusu** začina
- **malo** susama
- **1/2** paradajza

Priprema

Kvasac podici u pola šolje mlake vode sa malo soli i šecera i 1-2 kašičice brašna. Ostaviti da naraste, a za to vreme u vanglicu staviti brašno, so, origano, šećer, ulje pa sipati narasli kvasac i sa dodavanjem malo mlake vode umesiti meko testo. Prekriti najlon kesom i krpom pa ostaviti da naraste.

Narašlo testo razvuci tanko oglagijom. Veliki pleh premazati uljem pa prebaciti testo i krajeve rasviti vrlo malo po ivici tepsije.

Premazati koru kecapom, poreati seckani paradajz na polukrugove, pobacati seckanu blitvu i malo piletine. Poreati naseckane kolutice cajne i kobasice i pobacati mrvljeni sir. Umutiti jedno jaje viljuškom pa preliti preko nadeva. (Piletina kuvana i zacinjena karijem, majcinom dušicom i bosiljkom)

Krajeve uviti ka unutra (nalik kao na grisine-uzimati prstima testo i presavijati ka unutra), premazati ih uljem i posuti susamom. Posuti malo origana po sredini.

Staviti da se pece u zagrejanjoj rerni. Meni je testo bilo jako, jako tanko pa je brzo bila pecena. Pecenu picu prekriti krpom i najlon kesom pa ostaviti malo da se prohladi, a zatim iseci i poslužiti.

Savet

Bez obzira što ja volim picu sa nekim heljdinim i ovsenim brašnom, nije mi problem da ukuanima pripremim picu sa njihovim omiljenim sastojcima :) Prijatno:)