

Pica (6)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za podlogu:

- **500 g** brašna
- **1 kesica** kvasca
- **1 kašika** soli
- **1 šolja** mlakog mleka
- **1 kašika** origana
- **3 kašike** ulja
- **1 jaje**
- **po potrebi** mlake vode

Za filovanje:

- **150 g** kackavalja
- **150 g** tost šunke
- **1 kesica** origana
- **2 jajeta**
- **po potrebi** kecapa

Priprema

U mlako mleko razbiti kvasac sa malo brašna i ostaviti da naraste. Ostatak brašna staviti u vanglicu i pomešati sa solju. Kada kvasac naraste dodati ga brašnu, dodati jaje, ulje, origano i sa dodatkom mlake vode umesiti meko testo. Pokriti kesom i krpom i ostaviti da naraste.

Testo podeliti na dva dela, razviti kore velicine kalupa u kojem cete peci. Prenazati ih kecapom. Ja sam koristila domaci, blago ljuti. Posuti origanom. Preko narendati tost šunku, ili koju god volite, i kackavalj. Jaja ulupati viljuškom pa preliti preko. Posuti još malo origanom i staviti u zagrejanoj rerni na 180C.

Peci da korica lepo požuti i pocne da se odvaja od kalupa.

Savet

Jednostavna, brza i ukusna :)