

## **Pica od spalte**



težina: **srednje**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **250 g** speltinog brašna
- **50 ml** kisele vode
- **malosoli**
- **30 g** belog brašna
- **1jaje**

#### **Za nadev:**

- **50 g** pilečih prsa
- **50 g** kožnjeg sira
- **po želji** kecapa

### **Priprema**

U ciniju stavite: speltino i belo brašno, jaje, kiselu vodu i sve lepo sjediniti. Na malo masti isprziti šunku pileca prsa. Zatim testo razvuci u pleh, premazati ga kecapom i stavite preko šunku. Peci u rerni 30.ak minuta na 200 stepeni.

Kada je pica gotova posuti preko iseckani Koziji sir.

### **Savet**

Služiti uz jogurt. Prijatno.