

## *Pica sa povrćem*



### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- 200 g brašna
- 20 g kvasca
- 1 šolja vode
- malo ulja
- so

#### **Za fil:**

- pasirani paradajz
- manja glavica luka
- cvet brokolija
- 2 kašike barenog kukuruza šecerca
- paprika
- 1/2 tikvice
- 50 g šunke
- 100 g kackavalja

### **Priprema**

Od sastojaka za testo, umesiti mekanu jufku. ostaviti 20 minuta, da nadodje. Razviti testo u velicini pleha.

Testo premazati paradajzom, pa redjati povrce, naseckano sitno. Poprskati uljem, narendati šunku i na kraju posuti rendanim kackavaljem.

Peci na 200 stepeni, oko pola sata.