

Praznicna pica-pita



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Testo:

- 2 šoljebrašna
- 1/2 šoljejogurta
- 1/2 šoljetople vode
- 20 gsvežeg kvasca ili suvog 7 g
- 8 kašikaulja
- 11 kašicicašecera
- 1 kašicicasoli

Za nadev:

- šakaspanaca
- po ukususir
- po ukusukackavalj
- po ukusukecap ili sos od paradajza
- po izborusalama
- (rendana ili isecena na sitne kockice)

Priprema

U toplu vodu dodati jednu kašicicu šecera pa u to razmrviti kvasc i ostaviti da kavasac pocne da radi. U gotov kvasac dodati ulje, so, jogurt i brašno i umesiti fino meko testo. Testo ostaviti 30 minuta da odmara. Gotovo naraslo testo razvuci tanko oklagijom pa staviti u vecu tepsiju (35 cm) obloženu pek papirom. Zatim uzeti sir po kašicicu (ili kackavalj na kockice ja nisam imala dovoljno) i stavljati na odredjeni razmak na 2 cm od ivice tepsije. Koru za picu izmedju dva reda sira povuci prstima i pritisnuti da se zalepi za koru i tako do kraja kruga.

Picu premazati kecapom, zatim naneti seckani spanac, sir, salamu pa sve to preliti umucenim jajima (samo malo ostaviti za premaz pice okolo). Potom odgore staviti rendani kackavalj i posuti origano ili zacín po ukusu. Preostalim jajetom premazati pica-pitu i staviti da se pece na 200 stepeno oko 25 minuta.

Savet

(šolja je od 3dl)