

Pica Sneško Belic



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 kvasac
- 1 **kašika** šecera
- 2 **kašike** soli
- 1 **kašika** maslinovog ulja
- 4 **dl** vode
- 1 **kg** brašna

Ostalo:

- 2 **dl** kecapa
- 400 **g** suvog vrata
- origano
- 400 **g** kackavalja
- 3 **dl** kisele pavlake
- masline

Priprema

Staviti kvasac i šecer u mlaku vodu da nadoe. Zatim dodati so, maslinovo ulje i brašno i ostaviti da testo nadoe. Podeliti testo na dva dela, jedan veci i jedan manji deo. Od veceg dela odvojiti 6 loptica i isto tako od manjeg.

Razvuci jednu lopticu pa staviti kecap i origano, suvi vrat i rendani kackavalj i ponovo spojiti u lopticu. Tako uraditi sa svim kuglama i redjati u tepsiju. Peci na 200 C 30 minuta. Nakon toga svakog Sneska premazati kiselom pavlakom, a od maslina napraviti oci, usta, nos i dugmice.

Savet