

Pica sa mesom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **3 dl**vode
- **1 kašičica**soli
- **1 kašičica**šecera
- **20 g**kvasca
- **50 ml**ulja
- **oko 600g**brašna

Nadev:

- **300 g**belog pileceg mesa - mleveno
- **1 glavica**crnog luka
- **po ukusu**mleveni crni biber
- **po ukusu**suvi biljni zacin
- **100 ml**pavlake
- **400 g**kecapa
- **400 g**kackavalja
- **5-6 zrnazelenih** maslina

Priprema

U mlaku vodu sipamo so, šecer, ulje i udrobimo kvasac postepeno dodavajuci brašno umesimo glatko testo malo redje strukture. Ostavimo 15 minuta, raztanjimo oklagijom na brašnjavoj površini i smestimo u podmazan pleh.

Premažemo pavlakom i sa malo kecapa

Pospemo sa mesom koje smo izdinstali sa zacinama i crnim lukom.

Narendamo kackavalj prošarsmo ostatkom kecapa i razporedimo masline. Ko voli origano može ga posuti malo.

Pecemo na 180C oko 10 minuta.

Savet

Ovo je moj nain spremanja pice sa mesom