

## Posna pica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

## Sastojci

### Za testo:

- **400 g** brašna
- **10 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **200 ml** mlake vode
- **100 ml** ulja

### Za nadev:

- **100 ml** kecapa
- **1 konzerva** tunjevine u komadima
- **3-4** kisela krastavica
- **100 g** grendanog biljnog kackavalja
- **po ukusu** origana

## Priprema

U malo tople vode razmutiti kvasac sa kašičicom šecera i kašičicom brašna i ostaviti nekoliko minuta da nadoe. Brašno prosejati, pa mu dodati nadošli kvasac, preostalu mlaku vodu, ulje i so na kraju. Umesiti glatko testo, sa svih strana ga premazati uljem i staviti oko pola sata da nadoe.

Nadošlo testo premesiti, pa ga razviti u krug (veći od pleha u kome će se pica peći). Pica pleh dobro podmazati, pa prebaciti razvuceno testo tako da prelazi ivice pleha. Zatim uz pomoć palca i kažiprsta uplitati testo koje je

\*višak\* ka unutra, tako da se formira rub.

Pripremljenu podlogu premazati kecapom. Tunjevinu ocediti od viška ulja, pa rasporediti preko kecapa. Preko staviti krastavcice iseckane na kolutove. Sve posuti rendanim biljnim kackavaljem i origanom po želji.

Picu peci u rerni zagrejanj na 210 stepeni oko 20-25 minuta. Po želji, ivice pice premazati uljem.

## **Savet**