

## **Pide pica**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **80** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1** kesicasuvog kvasca (ili svez)
- **1** kašika šecera
- **250** ml vode
- **3** kašikeulja
- **1** kašikasoli
- **400-450** g brašna

#### **Za preliv:**

- **2** dl soka od paradajza
- **1/2** kašicice soli
- **1** kašica origana
- **4** kašikeulja

#### **Za punjenje:**

- **12-15** šnita pecenice
- **200** g rendanog kackavalja
- **200** g rendane mocarele

### **Priprema**

U vanglicu sipati kvasac, šecer i toplu vodu pa izmešati žicom. Dodati ulje pa još jednom izmesati. Dodavati

brašno (400g) i so pa zamesiti testo. Po potrebi dodati još kašiku brašna, a ostatak ce trebati za premesivanje testa. Ostaviti testo na toplo 50 minuta da naraste.

Naraslo testo izruciti na radnu površinu posutu brašnom. Lagano testo premešti i napraviti duguljasti oblik koji podelimo na 6 jednakih delova koje premesimo u loptice.

Svaku lopticu oklagijom razvucemo u elipsast oblik.

Premestiti testo na pleh obložen pek papirom. Prstima uvijati ivice testa ka unutra, a krajeve i gornji i donji slepiti sa dva prsta tako da dobijemo oblik camca. Viljuškom još malo pritisnuti ivice testa. Ako se koristi veliki pleh može stati više peciva.

Sredinu testa premazati prelivom napravljenim od paradajza, ulja, soli i origana. Na preliv staviti po 2-3 parceta pecenice u zavisnosti od velicine i po želji.

Na pecenicu staviti rendani kackavalj.

Pide peci u rerni 15 minuta na 210'C.

Pecene posuti sa još malo origana, pa kad se prohlade poslužiti ih.

### **Savet**

Pide su tursko pecivo koja se može puniti samo sa sirom ili i sa nekim mesom kao i pica punjenjem.