

Pica (8)



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **310 g**brašna
- **230 ml**tople vode
- **1** kesicasuvog kvasca
- **1** kašikašecera
- **3** kašikemaslinovog ulja
- **1** kašicica soli

Za nadev:

- **250 ml**paradajz soka
- **200 g**sunke
- **200 g**kackavalja
- maloorigana
- **1** jaje
- **50 g**pecuraka

Priprema

U toploj vodi rastvoriti kvasac, dodati šefer, maslinovo ulje i so i dobro izmešati. U Ovu smesu sipati brašno i umesiti testo. Testo ostaviti da se odmori 10-15 minuta što je dovoljno da naraste duplo.

Podeliti testo na 4 dela rastanjiti i filovati picu po želji. Izrendati šunku i kackavalj, sitno iseckati pecurke. Preko

testa stavite paradajz sok, origano. Zatim posuti izrendanu šunku, pecurke, kackavalj i razbijte jedno jaje na pici. Peci na 220-240°C oko 15 minuta.

Savet

Sluziti uz jogurt. Prijatno