

Pica camcici



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 gotovo**testo za picu
- **1 razvuceno** lisnato testo
- **2 dl**soka paradajza
- **1 dl**ulja
- **1 kašicica**origana
- **1/2 kašicice**šecera
- **250 g**stišnjene šunke, pecenice i sl.
- **50 g**zimske kobasice ili kulena
- **300 g**tvrdog sira, gauda, mocarela, kackavalj

Priprema

Vec razvuceno testo iseci na pravougaonike dimenzija 15x5-6cm. Ivice pravougaonika povijati ka unutra, a vrhove prstima spojiti i pritisnuti tako da dobijete oblik camcica. Ovako kao što je to radila naša mala gošća, sestrina unuka, koja kao i sve devojčice voli da se igra sa testom.

Poreati ih na pleh obložen papirom i svaki namazati sa mešavinom paradajz soka, ulja, šecera i origana. Na to staviti list dva pecenice, a po njoj odgovarajući list sira.

Peci ih na 220°C dok ivice ne porumene.

Gotovo pica testo (ili koje ste ranije umesili i razvukli) takoe iseci na duguljaste delove i napraviti camcice.

Premazati mešavinom paradajza, ulja, šecera i origana pa staviti list šunke, a kobasicu na krajeve.

Pokriti listićima sira. Ispeci na 220°C u rerni.

Pecene posuti sa još malo rendanog sira i origana, po želji.

Savet

Jednostavan recept, veini poznat i omiljen, a može biti lepa prilika za druženje, uzivanje i zajednički rad sa unucima.