Domacinska pica

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **200 g**brašna
- **1 prstohvat**soli
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **1/4 kašicice**sode bikarbone
- **200 g**jogurta

Za nadev:

- **100 g**suve slaninice
- **100 g**suvog mesa
- **50 g**salame (šunke)
- **50 g**šampinjona
- **po potrebi**kecap
- **po ukusu**origano
- **200 g**kackavalja

Priprema

Za testo: U dublju posudu usuti brašno, dodati so, prašak za pecivo, sodu bikarbonu i izmešati. Uliti jogurt i zamesiti testo. Testo razviti oklagijom na željenu velicinu i debljinu i staviti u pleh obližen pek-papirom. Testo premazati kecapom, poreati seckanu slaninicu, zatim rasporediti seckano suvo meso. Preko naneti rendanu salamu, zatim rendane ili na listice secene šampinjone. Prekriti krupno rendanim kackavaljem, posuti origanom i išarati kecapom. Peci u dobro zagrejanoj rerni na 180 stepeni oko 15 minuta (zavisno od rerne). Gotovu picu izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohladi. Picu seci, servirati i poslužiti.

Savet

Prava domainska pica, bogata nadevom. Probajte, prijatno!