

Miks cvet pica



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** mekog brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **325 ml** mlake vode

Za nadev:

- **100 g** šampinjona
- **100 g** kuvanog pileceg mesa
- **100 g** dimljene kobasice
- **100 g** dimljene slanine
- **100 g** parzera
- **4 koluta** alpske salame
- **1 manja glavica** ljubicastog luka
- **2** jajeta
- **300 g** trapista
- **5 kašika** pavlake
- **200 g** kecapa

Priprema

U brašno umešamo so, suvi kvasac i šecer da se lepo izjednaci u sredini napravimo udubljenje i postepeno

dodavajući vodu i maslinovo ulje. Umesimo glatko testo. Ostavimo da miruje oko 20 minuta. Podeliti na dva dela i testo razvuci u krug.

U sredinu staviti šolju i podeliti na šest delova od kojih posle formiramo latice spajajući krajeve testa.

Latice premažemo sa pavlakom i malo kecapa.

Na svaku laticu stavljamo drugaciji nadev. Usitnjenu kuvanu piletinu sam pomešala sa seckanim ljubicastim lukom i to je jedna vrsta nadeva.

U sredinu stavimo jaje, i na svaku laticu sa nadevom stavimo kackavalj i kecap.

Pecemo na 180 C, oko 15 minuta.

Savet

Od ove koliine sam napravila 2 pica cveta.