

Pica pita :)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- 3 dlmleka
- 1sveži kvasac
- 1 kašikašecera
- 1/2 kašikesoli
- 1 kašikasirceta
- 2 dlulja
- 600 gbrašna

Za fil:

- 200 gpavlake
- oko 250 gšunkarice
- oko 200 gkackavalja
- kecap
- origano

Priprema

Mleko smlaciti, dodati šecer, so i kvasac izmešati i ostaviti 10 minuta da nadoe. U to dodati sirce, ulje i zamesiti sa brašnom. Testo podeliti na dva dela i ostaviti da odstoji 20 minuta.

Razviti jedan deo u četvrtastu namašcenu i podmazanu tepsiju, preko testa namazati pola pavlake, izrendati šunkarice, izrendati kackavalj, preko toga malo kecapa i posuti origanom. Razviti drugi deo testa i staviti preko

ovoga, namazati ga sa drugom polovinom pavlake, posuti susamom. Peci na 220°C dok ne porumeni.

Savet