

Turska pica na moj nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **500 g** brašna
- **250 ml** vode
- **2 kašike** ulja
- **15 g** kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera

Fil:

- **500 g** mlevenog mesa
- **2** crna luka
- **1** pavlaka
- **2** jajeta
- **250 g** kackavalja
- **150 ml** kecap
- **maloo** origana

Priprema

Kvasac potopiti u 250 ml mlake vode, dodato kašicu šećera i ostaviti 15 minuta da se kvasac rastopi. Rastopljeni kvasac dodati u brašno sa još 2 kašike ulja i kašičicom soli, zamestiti srednje meko testo. Testo ostaviti jedno 10 minuta, potom razvijati.

Fil: Dinstaniti meso na malo ulja, dodati luk sitno seckani luk. Kada je meso gotovo ostaviti da se ohladi. (ja uvek prvo pripremim meso).

Razviti testo, po testu prvo naneti kecap, zatim staviti fil od mesa, pavlaku i jaja pomešati, preliti preko mesa. Peci 10 minut na 200 C. Zatim izvaditi picu, preko nje dodati predhodno izrendan kackavalj, posuti origano i vratiti u rernu, peci još 10-15 minuta.

Savet

Recept za ovu picu sam nasla na netu, ja sam ga malo korigovala, neke sastojke sam izbacila, neke dodala, inače rezultat je bio fantastičan, vrlo ukusno i malo neobicno!