

Zatvorena pica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **1** kisela pavlaka
- **1** dlulja
- **1,5** dl vode
- **1/2** kocke kvasca
- **1** kašicica šećera
- **1** kašicica soli
- **po potrebi** brašna
- **malosusama**
- **40 g** margarina

Fil:

- **1** kisela pavlaka
- **200 g** šunkarice
- **maloo** origana

Priprema

Kvasac staviti u vodi i dodati šećer. Ostaviti da nadoe. Kad nadoe kvasac dodati pavlaku, ulje i šolju brašna. Masu mutiti jedno deset minuta, možete i mikserom. Nakon toga dodavati brašno da umesite glatko testo. Ostavite da udvostruci masu. Šunkaricu isecete na kockice i pomešate sa pavlako i origanom. Kad je testo spremno podelite ga na dva dela i razvijete testo da bude kružnog oblika. Prvu koru premažete sa filom i prekrijete drugom. Testo podelite na dvanaest delova i zasecete ali ne do kraja, zatm svaki deo uvijete oko svoje ose dva puta kao na slici. Premažete margarinom i pospete susamom.

Savet