

Pica malih majstora



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 ml** vode
- **200 ml** mleka
- **1/2 kašike** šecera
- **1/2 kockice** svežeg kvasca
- **2 kašike** soli
- **100 ml** ulja
- **po potrebi** brašno oko 800 g

I još:

- **malo** kecapa
- **po ukusu** suhomesnati proizvodi
- **po ukusu** kackavalj
- **malo** origana
- **po ukusu** pecurke

Priprema

Sjediniti vodu i mleko, dodati šecer pa smlaciti. Zatim dodati kvasac i ostaviti dok se kvasac podigne. U posudu za mešenje testa sipati nadošao kvasac, dodati ulje i so, pa postepeno dodavati brašno i umesiti glatko testo. Testo podeliti na loptice željene velicine-u zavisnosti od velicine pleha pa ostaviti da odstoji 15-ak minuta. Nakon toga rukama razvuci testo i prebaciti ga nauljen pleh.

Testo premazati kecapom...

Zatim staviti suhomesnate proizvode (šunku, salamu, cajnu...).

Picu staviti da se pece u prethodno zagrejanu rernu na 200 stepeni. Pred kraj pecenja izvaditi iz rerne, pa odozgo izrendati kackavalj (ili staviti listice trapista), pa vratiti u rernu da se dopece i kackavalj otopi... Ostaviti da se prohladi pa poslužiti...

Od ove kolicine testa napravljene su dve vece pice, a devojcice su same od manjih loptica testa napravile male pice i u slast ih smazale...

Savet