

# *Pica sa cilijem i pavlakom*



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **45** min

## **Sastojci**

### **Za podlogu:**

- **5 kašikaheljdinog brašna**
- **1 kašicicasoli**
- **1/2 kesiceprška za pecivo**
- **1 puna kašikalanenog semena**
- **1 šolja kisele vode**
- **1 kašikaorigana**

### **Za filovanje:**

- **po potrebi** pasiranog paradajza
- **1 komadkuvanih pilecih prsa**
- **1 manjiparadajz**
- **1 manjikrastavac**
- **1/2 caše** kisele pavlake
- **1 vecejaje**
- **po potrebi** soli
- **po ukusu** cilijs u prahu
- **malo** mlevenog biera
- **za posipanje** origano, susam, kim
- **po potrebi** karija

## **Priprema**

Pre svega želim da se zahvalim redakciji na prelepoj nagradi koja ce mi bas koristiti. Pleh je odlican i cim je stigao odmah sam morala da ga isprobam :) Za podlogu prelitи semenke lana sa malo vode pa ostaviti da nabubre dok vam se meso skuva. U posudu staviti brašno, prašak za pecivo, so, origano, dodati semenke i sve sjediniti kiselom vodom. Treba da dobijete malo gušcu i lepljivu smesu. Na Pizza pleh staviti papir za pecenje pa izruciti smesu i pomocu mokre kašike razvuci smesu u krug do krajeva. Staviti u vec zagrejanoj rerni na 200C.

Dok se podloga zapece, vec skuvano meso usitniti na komade i usoliti, zaciniti karijem, biberom i cilijem. Utrljati lepo zacine da se zalepe za meso. Skoro pecenu podlogu izvaditi iz rerne ,premazati pasiranim paradajzom, poreati zacinjene komade mesa, tanko seceni paradajz i krastavac. U manjoj cinije izlupati blago jedno jaje viljuškom i prelitи preko mesa i povrca. Kašicicom rasporediti pavlaku, a zatim posuti susamom, origanom, malo kima i vratiti u rernu dok se jaje i povrce zapece. Izvaditi iz rerne i smazati celu picu :D

## **Savet**

ilija stavite po ukusu u zavisnosti od toga koliko možete podneti ljuto, ali svakako nemojte preterivati jer je najukusnije kad je umereno ljuto i pikantno :) Prijatno :) Hvala još jednom na predivnom plehu koji e stalno biti upotrebljivan u mojoj kuhinji :) Veliki pozdrav redakciji i dragim kulinarima :)