

Pica sa cveklom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **2** dlmlake vode
- **2** kašikeulja
- **1** prstohvatšecera
- **1** kašicicasoli
- **400** gbrašna
- **20** gkvasca

Nadev:

- **2** kašikekisele pavlake
- **200** gkecapa
- **200** gparizera
- **200** gcvekle iz tegle
- **200** gsremskog kackavalja
- **1**jaje

Priprema

U mlaku vodu dodamo izmravljeni kvasac so i šecer promešamo da se istopi dodamo ulje zatim postepeno dodavajući brašno umesimo testo, ostavimo oko 20 minuta da se udvostruci. Rastanjimo i smestimo u podmazan pleh, testo premažemo mešavinom pavlake sa dodatkom 1 kašike kecapa.

Narendamo parizera i razporedimo na kockice secenu cveklu.

Narendamo kackavalj, prošaramo sa ostatkom kecapa i izmucenim jajetom.

Pecemo u unapred zagrejanj rerni na 200C oko 15 minuta.

Savet

Cvekla daje poseban šmek nama se baš dopalo.