

# Pica pirotski ćilim

## Testo

200 g brašna  
2 kašike ulja  
 $\frac{1}{2}$  kašičice soli  
1 kesica suvog kvasca  
2 dl mlake vode

## Nadev

200 g paradajz pelata  
 $\frac{1}{2}$  kašičice origana  
 $\frac{1}{2}$  kašičice ruzmarina  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera  
 $\frac{1}{2}$  kašičice suvog začina  
2 crvene parike  
250 g rendanog pirotskog kačkavalja  
100 g suvog vrata  
200 g peglane pirotske kobasice

## Način pripreme

1. Zamesiti testo od svih sastojaka i ostaviti da raste na toplom mestu.
2. Pelat usitniti u blenderu i začiniti. Sir izrendati, papriku iseći na kockice, a peglanu kobasicu na tanke listiće.
3. Testo malo premesiti i oklagijom razvući u oblik kruga, premazati uljem. Prebaciti ga u pleh i premazati pelatom tako da obod ostane čist. Rasporediti sir preko pelata, a zatim i suvi vrat i papriku i na kraju peglanu kobasicu.
4. Peći u rerni na 250 stepeni oko 10 minuta, odnosno dok ivice testa ne dobiju lepu rumenu boju.