

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.