



## Hitra pica

Chef Alen Anzelc

Vrsta jedi: prigrizek

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Moko presejemo v posodo in dodamo sol, olje in vodo ter zamesimo gladko testo. Testo pustimo počivati 30 minut. Testo nato razvaljamo v pekač in premažemo s kisló smetano ki smo ji dodali sol in poper. Čebulo narežemo in jo potresemo po pici, prav tako na majhne koščke narežemo slanino in jo potresemo po pici. Pečemo 20 minut na 200 stopinjah.

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 100 g slanina
- 1 jedilna žlica olje
- 2 kos čebula
- 1 čajna žlica sol
- 200 g kislá smetana
- 110 ml voda
- 200 g moka
- - sol, poper, muškatni orešek