

# Pica Frutti di Mare

Za posebne prilike

1 Pica



Jednostavno

● Vreme pripreme 60 Min.



## Sastojci:

### Tepsija (40 x 30 cm):

papir za pečenje

### Sastojci:

1 pakovanje lisnatog testa  
250 g smrznutih plodova mora  
„Costa“  
2 mladog luka  
30 g kačkavalja rendanog  
soli  
karija  
150 g kisele pavlake  
1 kašika paradajza koncentrata

## 1 Pripremite:

Zagrejte rernu. Obložite tepsiju papirom za pečenje. Lisnato testo i plodove mora odledite prema uputstvu sa ambalaže.

## 2 Priprema:

Stavite ploče lisnatog testa jednu preko druge, razvijte u pravougaonik (ca. 35 x 30 cm). Stavite testo na tepsiju i više puta izbodite viljuškom. Stavite da se predpeče na srednjoj visini rerne.

**Temperatura rerne oko 200 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 180 °C**

**Nivo rerne: srednja**

Molimo Vas da imate u vidu uputstvo za upotrebu Vaše rerne. Mladi luk očistite, operite, ocedite i isecite na kolutiće. Pomešajte mladi luk sa plodovima mora i kačkavaljem, začinite solju i karijem. Pomešajte pavlaku i koncentrat paradajza i premažite preko predpečenog testa. Rasporedite plodove mora i ispecite do kraja.

**Temperatura rerne oko 200 °C**

**Temperatura rerne sa vrućim vazduhom oko 180 °C**

**Nivo rerne: srednja**



Dr. Oetker d.o.o.



Dr. Oetker d.o.o. Vuka Karadžića 13 22310 Šimanovci, Serbia el.: +381 (0) 22 800 300