

Pica sa svežim paradajzom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Testo:

- **400 g** brašna za fina testa
- **25 g** svežeg pivskog kvasca
- **4 kašike** maslinovog ulja

Nadev:

- **300 g** mljevenog mesa
- **1 glavica** crnog luka
- **3-4** veća paradajza
- **malosoli**
- **malobibera**
- **maloorigana**
- **malobosiljka**
- **2 kašike** ajvara

Priprema

Razmutiti kvasac pa zamesiti sa brašnom gipko testo, dok ne pocnu da se stvaraju mehurici. Ostaviti na toplom da narsata. Za to vreme, na malo ulja izdinstati sitno seckan crni luk i meso. Zaciniti po ukusu. Testo podeliti na 2 dela, razvuci što tanju koru i staviti je u pleh. Premazati ajvarom, rasporediti meso i kolutove paradajza. Posuti origanom i bosiljkom i peci u zagrejanoj pecnici.

Savet