Brza pizza (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **2 čaše**jogurta
- **4 čaše (od jogurta)**brašna
- **1/2 male šoljice za kafu (30 ml)**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1,5 kašicica**soli

...I još:

- **200 g**kackavalja
- **200 g**tanko isecene šunke
- **100 g**tanko narezane slanine
- **1 kesica**mariniranih šampinjona
- **1**crveni luk
- **1**paprika, isecena na trake
- **100 ml**paradajz, isecen na kockice
- kecap
- origano
- zreliji sir
- susam

Priprema

Testo: Od navedenih sastojaka umesiti testo. Pleh dobro podmazati uljem, pa razvuci testo, sa malo podignutim ivicama. Na sve cetiri strane testa, uz ivicu, staviti po malo zrelijeg sira, pa preklopiti testom i napraviti ivice.

Po testu prvo razmazati kecap. Po kecapu poreati tanko isecenu šunku. Preko staviti isecenu papriku, paradajz i crveni luk. Po povrcu poreati tanko isecenu slaninu, a zatim marinirane šampinjone. Posuti origanom. Na kraju narendati (sitno) kackavalj, da se pokrije cela površina testa. Po ivicama posuti susam. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Savet