

Jednostavna i brza pica sa tunjevinom i pecurkama



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- gotovo testo za picu

Za fil:

- **100 g** kecapa
- **100 g** šampinjona
- **1 glavica** crnog luka
- **1 konzerva** tunjevine u ulju
- nekoliko crnih maslina
- kapar
- origano

Priprema

Testo za picu premazati kecapom. Tunjevinu izgnjeciti viljuškom u ulju da se dobije ujednacena masa. Pecurke ocistiti i izrezati nalistice, pa prodinstati sa lukom na ulju dok ne omekšaju. Na testo poreati najpre pecurke, pa zatim tunjevinu, posuti kaprima i origanom. Peci u zagrejanoj rerni na 220 stepeni. Gotovu picu ukasiti maslinama i koluticima crnog luka.

Savet

Umesto keapa bolje je koristiti paradajz pire, ali nije neophodno. Jelo e biti ukusnije ako se u fil narenda dosta

kakavalja, a i preko još vrue gotove pice.