

# **Avokado Pizza**



**težina: lako**

**za: 4 osoba**

**vreme pripreme: 30 min**

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **300 g**brašna
- **2,2 dl**vode
- **10 g**kvasca
- **1 kašica**soli

### **Nadev:**

- **1**avokado
- **1**jaje
- krupna morska so
- origano

## **Priprema**

Prvo se pripremi testo za picu na sledeći nacin: U 1 dl vode sa malo šecera rastopite kvasac. Kada zapeni, sipajte ga u sud sa brašnom, dodajte so i ostatak kolicine vode. Prvo varjacom dobro pomešajte. Potom možete i rukom. Zamešeno testo ostavite bar 1 sat da odstoji u sudu, prekriveno krpom. Avokado operite, kada kupujete ako imate mogucnosti izaberite mekši. Prepolovite ga, izvadite košticu-seme, oljuštite i viljuškom usitnite. Zbog toga je potrebno da bude što mekši. Vatrostalan sud premažite uljem, testo koje ce se nakon 1h sigurno udvostruciti premesite i od njega rukama napravite okrugli oblik. Staviti u vatrostalan sud. Premazati pireom od avokada. Odgore možete preko avokada nacediti malo limuna. Posolite. Uzmite jedno sveže jaje i lagano ga "razbijte" na sredinu pizze, preporucuje se da to bude jaje srednje velicine, kako se ne bi izlivalo belance na "sve strane" Pecite na 200 C oko 20-tak minuta. Pecenu pizzu onako vrucu pospite organom. I još, o testu za pizzu. Ako hocete da napravite domace testo za pizzu, i ako prošvrljate internetom, naicicete na raznorazne recepte, u

koje se stavlja raznorazni sastojci: mleko, jogurt, kiselo mleko.... to nije testo, italijansko izvorno testo za pizzu, jer pizza je i nastala kao jelo siromašnih italijana i u njenom testu nema mlečnih proizvoda. To znači: ne nikako!

## Savet

Avokado je voće koje se tako kaem tek od nedavno pojavilo, za neke malo pre, za neke mnogo ranije. Stoga vam ni ne zameram ako nezname šta je i kako se jede. Voe je, poreklom iz Južne Amerike i naziva se još vrlo interesantnim opasnim nazivom "krokodilska kruška". Ako pogledate avokado reie vam se i samo zašto. Najpopularniji je u Meksiku i zapadnom delu Južne Amerike gde se najviše gaji. Smatra se za veoma zdravu i nutricionistički bogatu namirnicu. Jede se kao salata u mešavini sa ostalim sastojcima- povre pre svega, kao predjelo, u kombinaciji sa sirom, pavlakom ili kavijarom. Esto se koristi kao namaz i dodatak-prilog uz meso. Kuvanje se ne preporučuje jer tako gubi svoja hranjiva svojstva, ali ga možete staviti onako ispasiranog svežeg i gotova jela. Najbolji je kada se prelije sa limunovim sokom i pospe se sa malo morske soli..