

Pizza **Corona**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **500 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** instant kvasca
- **1 šoljica** maslinovog ulja

Nadev:

- **200 g** pilecih grudi u crevu
- **200 g** kackavalja
- **100-150 g** minriaranih pecuraka
- **mal**o kecapa i origana

Premaz:

- **1** žumance
- **mal**o susama i curikota

Priprema

Prosejati brašno, dodati mu sve sastojke i umesiti mekše testo. Ostaviti da se udupla.

Za to vreme, iseci na kockice namirnice potrebne za nadev. Rastanjiti testo i obeležiti sredinu.

Manjim poklopcem utisnuti kružnicu, pa sredinu podeliti na osam trouglova. Obod kružnice premazati kecapom, formirajući još jedan krug, ali ne ici do ivice testa.

Raspodeliti nadev po kecapu, posuti origanom. Svaki trougao iseci od sredine, a u svakom drugom napraviti zarez, kroz koji provucemo vrh, formirajući pletenicu.

Sve trouglove povucemo slobodno preko nadeva i podvucemo pod testo, da se ne bi "izvukli" prilikom pecenja. Premazati žumancetom, posuti semenjem i ostaviti da još malo odmara. Peci da fino porumeni, poslužiti uz kecap...

Savet