

Super brza pica



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **35 min**

Sastojci

Za testo:

- **2** **cašegustog** jogurta (3,2%)
- **3** **cašebrašna**
- **1** **kesicapraška** za pecivo
- **2** **kašikicesoli**

Za fil:

- **300 ml** **paradajz** pirea
- **150 g** **šunke** u omotu
- **150 g** **gaude**
- **100 g** **cajne kobasice**
- **2** **svežaparadajza**
- **1** **zelena duža** paprika
- **po ukusu** origano

Priprema

Sjedinite jogurt, brašno, prašak za pecivo i so.

Umesite mekano testo. Po potrebi dodajte još kašiku-dve brašna da vam se ne bi lepilo.

Gotovo testo prepolovite, razvijte dve pice i stavite u pleh obložen papirom za pečenje.

Svaku premažite paradajz pireom, a od gore rasporedite šunku, kolutove kobasice, rendani sir, kolutove paradajza i paprike i origano.

Pecite u prethodno zagrejanj rerni na 200 stepeni oko 20 minuta.

Savet