

Pizza sa kobasicom



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Za testo:

- **300 g** brašna
- **1 kesica** suvog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **2 kašike** ulja

Nadev:

- **100 g** šunkarice
- **50 g** slanine
- **100 g** šuširica svežih šampinjona
- **1 roštiljska** kobasica
- **1/2 pruta** srpske kobasice
- **150 g** trapista
- **50 g** kecapa
- **5 g** origana

Priprema

U posudu za mešenje staviti brašno, kvasac, šećer i so, izmešati kašikom, pa dodati ulje i mlakom vodom zamesiti srednje tvrdo testo (oko 1.5 dl vode). Rastanjiti testo oklagijom i prebaciti u nauljen pleh, a zatim ga premazati kecapom, uljem i posuti origanom.

Poreati na krugove secenu šunkaricu, na listice secene šampinjone, kockice slanine i krugove roštiljske i srpske kobasice. Staviti da se pece na 180 stepeni oko pola sata. Pred kraj izvaditi, narendati trapist i vratiti u renu toliko da se kackavalj istopi.

Savet

Deci služiti sa jogurtom ili sezonskom salatom, a za odrasle dobro ide uz ašu piva!