

## *Fokaca sa maslinama i ruzmarinom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** brašna
- **1/2 kockice** kvasca
- **3 dl** tople vode
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašičica** soli
- **15 komada** zelenih (ili crnih) maslina
- **1 grancica** ruzmarina
- **po potrebi** maslinovo ulje
- **po ukusu** morska so

### **Priprema**

Staviti kvasac u malo tople vode sa malo šecera i brašna, i ostaviti da nadoe. Potom u vanglu sipati brašno, staviti 4 kašike maslinovog ulja, šecer, so, nadošli kvasac i toplu vodu. Testo zamesiti samo mešanjem varjace u vangli. Ostaviti na toplom da testo naraste. Pleh obložiti papirom za pecenje i u njega rukama rasporediti mesu. (Nije potrebno premesiti testo). Odozgo preko testa utisnuti masline i ruzmarin, zatim preliti sa malo maslinovog ulja i posuti morskom solju. Peci na 180 C, dok ne porumeni.

### **Savet**