Pizza sa dimljenom slaninom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 čaša**jogurta
- **2 čaše**brašna
- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **malo**soli
- Za fil:
- **6 kašika**kecapa
- **150 g**tanko rezane slanine *zlatiborac*
- **100 g**šampinjona pasterizovanih
- **100 g**kackavalja
- **1 kašika** ulja
- **1**kuvano jaje
- **100 g** salame

Priprema

U brašno umešati prašak za pecivo i so, pa zamesiti jogurtom. Podmazati pleh ili tepsiju i rasporediti testo na dnu.

Premazati testo kecapom, pa odozgo rasporediti seckane šampinjone..

..odozgo narendati salamu..

..preko salame poreati dimljenu slaninu...

..preko slanine narendati kackavalj.

Zagrejati rernu na 200 stepeni i peci dvadesetak minuta. Kada lepo porumeni, izvaditi iz rerne i odmah narendati preko jedno kuvano jaje. Služiti toplo.

Savet