

Zdrava pica



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za tijesto:

- **400 g** brašna
- **1** kvasac
- **1 kašicica** šećera
- **2,5 dl** vode
- **1 kašicica** soli
- **1** dlulja

Za nadjev:

- **1** paradajz
- **1** tikvica
- **1** šargarepa
- **1/2** karfiola
- **1/2** brokule
- **1 kašicica** origana
- **2 dl** kisele pavlake
- **2** jajeta
- **30 dag** sira (gaude)
- **malosoli** i bibera

Priprema

U manju posudicu stavimo kvasac sa šećerom i malo vode da nadoe. U vecu posudu stavimo ostatak sastojaka te kad kvasac nadoe, umjesimo tijesto. Ostavimo da se odmori oko 30 minuta.

Povrce ocistimo i ogulimo te narežemo na ploške. Šargarepu stavimo da se prokuha oko 20 minuta da nam ne ostane tvrda. 5 minuta pred kraj ubacimo unutra brokulu i karfiol. Na 20 sekundi ubacimo i paradajz da se prokuha da ga lakše ogulimo. Ocjedimo povrce.

Tijesto razvucemo u krug te stavimo u pleh za pecenje. Rubovi tijesta moraju da vise van oko 5 cm iz posude u kojoj ce se peci. Zatim slažemo povrce. Paradajz narezan na šnite, pa pospemo origano. Zatim tikvice i šargarepa, i na kraju brokula i karfiol. U posudici izmješamo pavlaku, jaja, so i biber i prelijemo gore po povrću. Gore naribamo sir. Rubove tijesta prevrnemo gore na povrce i stavimo peci na 200 stupnjeva oko 45 minuta!

Savet

Možete kombinirati povre koje je vama najdraže!!