Savršena pica



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2 kesice**praška za pecivo
- **2 dl**jogurta
- **2 kašike** maslinovog ulja
- so
- **200 g**ražanog brašna
- **50 g**belog brašna

Za nadev:

- **80 g**kecapa
- **150 g**mocarele
- **150 g**dimljenog vrata
- origano
- **1 cen**belog luka
- ljuta paprika

Priprema

Prvo napravimo testo. U vanglici pomešamo oba brašna, dodamo prašak za pecivo, so, jogurt i ulje. Zamesiti testo koje se nece lepiti za radnu površinu.

Zagrejati rernu na 220 stepeni. Razvuci testo na masnom papiru oklagijom što tanje, naneti kecap, beli luk, ljutu papricicu, i rasporediti komadice mocarele i dimljenog vrata. Peci 15-ak minuta. Na vruce dodati origano i kecap po želji.

Savet