

# **Posna pica (na vodi)**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **300 g**belog brašna
- **300 g**crnog brašna
- **400 ml**vode
- **1/2 kockice**kvaska
- **1,5 kašicicasoli**
- **1 kašicica**šecera

### **Za fil:**

- pasirani paradajz
- 2paprake
- 2paradajza
- **200 g**šampinjona
- **200 g**zelenih maslinki
- **1 glavica**ljudicasto luka
- 1ljuta papricica
- origano
- kecap

## **Priprema**

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom kašice šecera, podici kvacac. U vanglicu staviti obe vrste brašna, so i pripremljeni kvacac. Zamesiti mekše testo i ostaviti da naraste.

Narašlo testo podeliti na pola (za dva pleha pice). Pleh prekriti pek papirom. Na pobrašnjenoj radnoj površini, pomocu oklagije, razviti testo. Razvijeno testo prebaciti u pleh, preko pek papira.

Testo premazati pasiranim paradajzom, pa ga posuti sa iseckanim šampinjonima, ljubicastim lukom, maslinkama, paprikom, ljutom papricicom i iseckanim paradajzom. Posuti sa origanom i staviti da se pece, u prethodno zagrejanoj rerni, na 200 stepeni.

Pecenu picu iseci, preliti sa kecapom i poslužiti.

## **Savet**