

Posna heljdo pizza



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g heljdinog brašna
- 200 g gobicnog brašna
- 0,3 dlulja
- 2 dl vode
- malosoli
- 1/2 kesice praška za pecivo
- Za fil:
- 150 g kecapa
- 100 g pasterizovanih šampinjona
- 2 strukamladog crnog luka
- 100 g dimljenih papalina
- 100 g posnog kackavalja
- 1 vezicarukole

Priprema

Pomešajte obe vrste brašna, dodajte prašak za pecivo i so, pa ponovo promešajte. U sjedinjeno brašno dodajte ulje i vodom zamesite testo. Podmažite tepsiju i rukama rasporedite testo. Viljuškom izbockajte testo.

Preko testa prvo premažite kecap, onda crni luk, zatim šampinjone, dimljene papaline...

Preko svega narendajte kackavalj i prelijte kašikom ulja. Stavite u zagrejanu rernu i pecite dvadesetak minuta, dok porumeni.

Preko pecene pizze, pospite svežu Rukolu i uživajte u predivnim ukusima.

Savet