Vegeterijanska pica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **300 g**integralnog brašna
- voda
- **3 kašike**ulja
- **1 kašicica** sode bikarbone
- **malo**soli

Nadev:

- **1**tikvica
- **2**mlada crna luka
- **1**mladi beli luk
- **150 g**smese za uvec (mešano povrce)
- **50 g**biljnog sira
- **malo**spanaca
- **1**jaje

Priprema

Sipati brašno u ciniju, dodati sodu bikarbonu, ulje i so. Postepeno dodavati vodu i mešati dok se ne namesti glatko testo. Razviti testo. Stanjiti ga i staviti na pleh podmazan sa malo ulja.

U tiganju propržiti tikvice, povrce iz smese za uvec i mladi luk. Ne treba da budu jako propršeni, jer ce se kasnije peci.

Umutiti jaje, i premazati testo. Preko reati tikvice, pa povrce. Usitniti sir na trenicu i staviti preko povrca. Na kraju dodati i sitno iseckan spanac. Peci na srednjoj temperaturi.

Savet