

Pizza s parmezanom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Za testo:

- **350 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašika** šećera
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **4 kašike** maslinovog ulja
- **175 ml** tople vode

Za nadev:

- **200 g** pileće šunkarice
- **7-8 kašika** kečapa
- **1** jaje
- **5-6 kašika** gustog jogurta
- **2** paradajza
- **po ukusu** suvog origana
- **2 kašičice** zacina sa ukusom paradajza i mocarele
- **3 kašike** rendanog parmezana

Priprema

Prosejati brašno, pa mu dodati so, šećer, suvi kvasac i maslinovo ulje. Toplom vodom umesiti elasticno testo i ostaviti da odmara. Kada se udvostrucilo, istresti ga na sto i razvuci tanju koru, ili podeliti testo na dva dela, ako vam je pleh manji... Preko kore obilno naneti kecap, a preko mešavinu jajeta i jogurta, možete je zaciniti biljnim zacinom, po želji...

Šunkaricu narezati na kolutove, pa poslagati preko, kao i paradajz. Posuti origanom i zacinom sa ukusom mocarele i paradajza, a onda posuti parmezanom.

Peci pizzu da fino porumeni. Poslužiti uz...hmmm...pa, pice po želji, mi volimo gazirano i mada nije zdravo, ne možemo da odolimo, s vremena na vreme... Prijatno!

Savet