

Moja zdrava pica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- **1** **čaša od jogurta** vode mlake
- **1 kašičica** suvog kvasca
- **1 prstohvat** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2 kašike** ulja
- **po potrebi** integralnog pšenice brašno

Još:

- **4 kašike** tomatina
- **2 kašike** ljutog kečapa
- **1** paradajz
- **1** paprika
- **1/2 glavice** crnog luka
- **2 kašike** susama
- **1** mladi crni luk

Priprema

U mlaku vodu staviti kvasac i šećer dobro izmešati i ostaviti 2 minuta potom dodati ulje, so i dodavajući postepeno brašno zamesiti testo koje se nelepi za ruke. Ostaviti testo da naraste (30 minuta).

Paradajz i paprike naseci na kolutove, crni luk na rebarca. Tomatino i kečap pomešati. Susam malo propeci na

suvom tiganju.

Testo podeliti na 2 dela i razviti dva kruga na svaki staviti mešavinu tomatina i kecapa pa poredjati povrce posuti susamom i staviti da se pece. Preko pecene pice staviti iseckani mladi luk.

Savet

?