

# **Moja zdrava pica**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **1 caša od jogurtavode mlake**
- **1 kašicicasuvog kvasca**
- **1 prstohvat šecera**
- **1 kašicicasoli**
- **2 kašikeulja**
- **po potrebi integralnog pšenično brašno**

### **Još:**

- **4 kašiketomatina**
- **2 kašikeljutog kecpa**
- **1 paradajz**
- **1 paprika**
- **1/2 glavice crnog luka**
- **2 kašikesusama**
- **1 mladi crni luk**

## **Priprema**

U mlaku vodu staviti kvasac i šefer 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 naseći na kolutove, crni luk na rebarca. Tomatino i kecap pomešatil. Susam malo propeci na

suvom tiganju.

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

### **Savet**