

# **Domaca pica**



## **Sastojci**

### **Testo:**

- brašno (prema potrebi)
- 2,5 dl vode
- 0,5 g kvasca
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašicica soli
- 1 kašicica šecera
- 1 kašika masti

### **Za prmemaz:**

- kuvani paradajz (ili kecap)
- origano
- rendana salama
- šampinjoni (seckani)
- sir ili kackavalj (rendani)

## **Priprema**

Umesiti brašno, vodu, kvasac, prašak za pecivo, so, šecer i mast. Napraviti testo. Podeliti na dva dela. Oklagijom razviti testo i staviti u podmazani pleh.

Na testo stavit kuvani paradajz ili kecap, origano, nadev po želji (rendana salama, secene šampinjone, rendani sir ili kackavalj). Mogu se staviti i drugi nadevi.

Ovako napraviti dve pice.

Peci na 200 C.