

## ***Fokaca sa crnim lukom***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **500 g** brašna
- **200 ml** maslinovog ulja
- **10 g** pivskog kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera

#### **Nadev:**

- **50-100 g** tucane paprike
- **300 g** crnog luka

### **Priprema**

Razmutiti kvasac u toploj vodi, dodati šecera i pustiti da naraste. Zamesiti glatko testo od prosejanog brašna, 3-4 kašike maslinovog ulja i kvasca, i ostaviti da naraste. Za to vreme iseci luk na rebarca, dinstati na maslinovom ulju dok ne postane staklast, zacinti biberom i solju i dodati tucanu papriku. Testo dvaput premesiti. Preruciti ga na pobrašnjenu površinu i oklagijom razvuci dve kore velicine pleha u kom ce se peci. Ostaviti da još malo odmara. Napraviti marinadu od 3 dela maslinovog ulja i 1 dela vode. Fokacu staviti u pobrašnjen lim, bogato posuti lukom i premazati marinadom. Peci 20 minuta na 220 stepeni.

### **Savet**

Foka?a je vrsta italijanske poga?e, sli?na pizzi, samo se nadeva povr?em.