

Brza pizza (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- 2 **caše** jogurta
- 4 **caše (od jogurta)** brašna
- 1/2 **male šoljice za kafu (30 ml)** ulja
- 1 **kesica** praška za pecivo
- 1,5 **kašičica** soli

...I još:

- 200 **g** kackavalja
- 200 **g** tanko isecene šunke
- 100 **g** tanko narezane slanine
- 1 **kesica** mariniranih šampinjona
- 1 **crveni** luk
- 1 **paprika**, isecena na trake
- 100 **ml** paradajz, isecen na kockice
- kecap
- origano
- zreliji sir
- susam

Priprema

Testo: Od navedenih sastojaka umesiti testo. Pleh dobro podmazati uljem, pa razvuci testo, sa malo podignutim ivicama. Na sve cetiri strane testa, uz ivicu, staviti po malo zrelijeg sira, pa preklopiti testom i napraviti ivice.

Po testu prvo razmazati kecap. Po kecapu poreati tanko isecenu šunku. Preko staviti isecenu papriku, paradajz i crveni luk. Po povrću poreati tanko isecenu slaninu, a zatim marinirane šampinjone. Posuti origanom. Na kraju narendati (sitno) kackavalj, da se pokrije cela površina testa. Po ivicama posuti susam. Staviti da se pece, u prethodno zagrejanj rerni, na 200 stepeni.

Savet