

Fokaca sa sardinama



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Testo:

- **350 g** finog brašna
- **15 g** svežeg pivskog kvasca
- **3 kašike** maslinovog ulja
- **po ukusu** soli

Nadev:

- **1** veća konzerva sardine
- **250 g** neslanog sira
- **3-4 kašike** kisele pavlake
- **3-4** crvene paprike
- **maloljute** papricice
- **100 g** kukuruza
- **2** paradajza
- **maloprženog** susama
- **maloorigana**
- **2 kašike** kecapa

Priprema

Zamesiti testo od navedenih sastojaka i ostaviti da odmara. Kad udvostruci zapreminu, premesiti još jednom, dok se čeka testo, spremite nadev, tako što obarimo kukuruz, papriku ispecemo i oljuštimo, isecemo na rezanca, pa repržimo susam. U činiji izgnjecimo sir, dodamo pavlaku, kukuruz, papriku, susam i kecap. Posolimo, pobiberimo. Sardine ocistimo od koštica. Testo razvucemo na veličinu pleha, premažemo nadevom i

rasporedimo sardine. Pospemo origanom. Peci fokacu u zagrejanj pecnici dok lepo ne porumeni.

Savet