

## *Posna pizza sa ajvarom i šampinjonima*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1** **caša** od jogurtakisele vode
- **1 mala šoljica** od crne kafeulja
- **2,5** **caše** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašicica** soli

#### **Za fil:**

- **5 prepunih kašika** domaceg ajvara
- **100 g** svežih ili pasterizovanih šampinjona
- **100 g** posnog kackavalja
- **50 g** kecapa
- **2 kašike** ulja

### **Priprema**

U brašno umešati prašak za pecivo i so, pa zamesiti testo sa kiselom vodom i uljem, podmazati tepsiju i razvuci testo.

Preko testa premazati ajvar i posuti ga seckanim na listice šampinjonima koje smo prethodno malo posolili.

Preko šampinjona preliteri kecap.

Preko narendati kackavalj i preliti sa dve kašike ulja, staviti u zafrejanu rernu da se pece.

Pece se dvadesetak minuta na 200 stepeni, malo prohladiti i služiti.

## **Savet**