

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 cašebrašna**
- **1 kesicaprška za pecivo**
- **1 kašicica soli**

Za fil:

- **5 prepunih kašikadomaceg ajvara**
- **100 gsvetih ili pasterizovanih šampinjona**
- **100 gposnog kackavalja**
- **50 gkecapa**
- **2 kašikeulja**

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 prelitи 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