Pizza sa kobasicom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **300 g**brašna
- **1 kesica**suvog kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1/2 kašicice**šecera
- **2 kašike**ulja

Nadev:

- **100 g**šunkarice
- **50 g**slanine
- **100 g**šeširica svežih šampinjona
- **1**roštiljska kobasica
- **1/2**pruta srpske kobasice
- **150 g**trapista
- **50 g**kecapa
- **5 g**origana

Priprema

U posudu za mešenje staviti brašno, kvasac, šecer i so, izmešati kašikom, pa dodati ulje i mlakom vodom zamesiti srednje tvrdo testo (oko 1.5 dl vode). Rastanjiti testo oklagijom i prebaciti u nauljen pleh, a zatim ga premazati kecapom, uljem i posuti origanom.

Poreati na krugove secenu šunkaricu, na listice secene šampinjone, kockice slanine i krugove roštiljske i srpske kobasice. Staviti da se pece na 180 stepeni oko pola sata. Pred kraj izvaditi, narendati trapist i vratiti u rernu toliko da se kackavalj istopi.

Savet

Deci služiti sa jogurtom ili sezonskom salatom, a za odrasle dobro ide uz ašu piva!