

Posna pica



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **450 g** brašna
- **280 ml** vode
- **70 ml** ulja
- **1/2 kockice** kvasca
- **1,5 kašičice** soli
- **1 kašičica** šećera

Za fil:

- **2 kašike** kečapa
- **2 kašike** ajvara
- **100 g** maslinke
- **100 g** šampinjona
- **1/2 glavice** crnog luka
- **3 veća** kisela krastavica
- **1 manja**, sveža, paprika
- **50 g** kukuruza šećerca
- **2 veće konzerve** tunjevine u komadima
- **300 g** biljnog kackavalja
- **1 kesica** origane

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom šećera, podici kvasac. U vanglicu staviti brašno, dodati ulje i sa

pripremljenim kvascem zamesiti testo. Umešeno testo ostaviti da naraste, dok se sprema fil.

Fil: Tunjevinu iscediti od ulja i pomešati je sa, sitno iseckanim, crnim lukom. Šampinjone iseci na tanje listice, papriku i krastavcice na kockice, a maslinke iseci na krugove. Ajvar i kecap pomešati i dobro sjediniti.

Uzeti veliki pleh, iz elektricnog šporeta, pa ga dobro podmazati uljem. Naraslo testo rastanjiti u velicini pleha. Premazati ga mešavinom kecapa i ajvara. Zatim rasporediti tunjevinu sa lukom, pa iseckane šampinjone, krastavcice, papriku, maslinke i kukuruz šecerac. Posuti sa origanom i, krupno, narendati biljni kackavalj.

Staviti da se pece, u prethodno zagrejanjoj rerni, na 200 C. im ivice testa blago porumene, pica je ispecena. Izvaditi je i poslužiti.

Savet