Posna pica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **3,5 dl**tople vode
- **3 kašike**ulja
- **1 kocka** kvasca
- **1 kašicica**šecera
- **2 kašicice**soli
- **oko 400 g**brašna

Za fil:

- **200 g**biljnog sira
- **400 g**šampinjona
- **po želji**kecap ili paradajz
- **malo**origane

Priprema

U mlakoj vodi rastopiti kvasac sa kašicicom šecera. Zatim dodati ostale sastojke i sa brašnom zamesiti glatko testo. Ostaviti da se udupla, premesiti i podeliti na dva jednaka dela (kolicina testa je dovoljna za dva velika pleha od rerne). Razvuci testo u podmazanom plehu, posuti kecapom ili paradajzom, rasporediti šampinjone iseckane na tanke listice, posuti sirom i origanom, pa staviti u prethodno zagrejanu rernu na 250 C. Peci oko petnaest minuta.

Savet