

Odlično testo - pica



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **60 ml** toplog mleka
- **1/4 kesice** praška za pecivo
- **150 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kašičice** šecera
- **2 kašičice** margarina

Za nadev:

- **100 ml** kackavalja
- **50 g** cajne kobasice
- **po želji** kecapa
- **po želji** origana

Priprema

Prvo umesiti testo. Toplo mleko i margarin umešati dok se margarin ne otopi, dodati šecer so, prašak za pecivo, promešati, dodati brašno i umesiti testo. Testo ostaviti da odstoji 20 minuta.

Kad odstoji razvuci na 3-4 mm debljine. Pa staviti kecap, cajnu kobasicu, origano i kackavalj. Peci u prethodno zagrejanom rerni 15-20 minuta na 200 stepeni.

Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno!