Pica sa lisnatim testom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je.

- **1 pakovanje**lisnatog testa
- **po potrebi** kobasice ili šunke
- **po potrebi**mocarela sira
- **100 g**paradajz pirea ili kecapa
- **po želji**maslina

Priprema

Istanjiti lisnato testo umesto klasicne podloge za picu i od gore staviti prvo paradajz pire ili kecap, zatim šunku ili kobasicu, mocarela sir, i maslinke po želji. Peci na 220 C oko 20-tak minuta. Prijatno!

Savet

Naravno možete staviti bilo koje sastojke koje volite na picu. Ovo je samo predlog kako se na brz nain može napraviti pica kad nam nije do pravljenja testa. ;)