

Pršut pizza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 1 kg** brašna
- **1** kvasac
- **malo** šecera
- **malosoli**
- **1** jaje
- **1/2** kašulja

Za nadev:

- **200 g** suvog vrata (pršut)
- **200 ml** kecapa
- **250 g** mariniranih šampinjona
- **400 g** kackavalja
- **1** kesica origane
- **200 g** šunke

Priprema

Kvasac izmrviti u mlaku vodu, dodati šecer, malo brašna, staviti da odstoji i nadoe. Dodati ga polovini brašna, dodati ulje, jaje, so, mlaku vodu da testo bude ree. Sastojke pomešati varjacom i dobro razraditi glatko testo, da nema grudvica (mlaku vodu dodavati po potrebi). Dodati ostatak brašna po potrebi i umesiti mekše testo. Ostaviti da odstoji na toplom. Podeliti na delove, razviti krugove i filovati.

Premazati kecapom, raporediti tanko seceni suvi vrat (pršut) po ukusu, marinirane pecurke, preko narendati kackavalj i posuti origanom. Peci na 200-180 C... oko 20-tak minuta...

Peci na 200-180 C... oko 20-tak minuta. U recept sam dodala i šunku, pa možete kombinovati po ukusu.

Savet