

Pizza ma?arica



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Testo:

- **300 g** brašna
- **100 ml** kefira
- **1 kocka** kvasac
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera

Fil:

- **100 g** kulena
- **150 g** grendanog kackavalja
- **50 g** maslina
- **1 l** juta paprika
- **50 ml** paradajz sosa
- **po ukusu** kecap

Priprema

Razmutimo kvasac u kefiru sa soli i šecerom. Dodamo brašno i umesimo testo. Odtavimo da naraste sat vremena. Onda ga razvucemo u formu kruga i premažemo paradajz sosem. Pore?amo kulen i iseckane masline. Stavimo kackavalj i papriku. Preko po ukusu stavimo kecap.

Stavimo da se ispece u rerni na pek papiru dok lepo ne porumeni kora.

Prinatno :-)

Savet