

Pizza sa slaninom i rukolom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **400 g** brašna tip 500
- **1/3** kockesvežeg kvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1/2 kašicice** soli
- **3 kašike** maslinovog ulja

Za fil:

- **100-150 g** slanine
- **150 g** mocarele ili kackavalja
- **1 šolja** soka od paradajza
- **1 šakarukole**
- **7-8 komada** ceri paradajza
- **1/2 šoljice** maslinovog ulja
- **2 cena** belog luka
- **1 kašika** origana

Priprema

Razmutiti kvasac u šolji tople vode, sa šecerom i kašikom brašna, ostaviti da pocne da vri, pojavice se mehurici. U ciniji pomešati brašno, so i ulje, dodati kvasac i dolivati toplu vodu da se umesi, glatko, meko testo koje se ne lepi za prste. Na slici sam slikala kako se mese sva testa sa kvascem, prvo ga preklopite ka sebi, pa gurate od sebe, kao da ga valjate. Ostaviti pokriveno da naraste duplo.

Naseckati slaninu, oprati rukolu i paradajz. U šoljicu sa uljem sitno naseckati beli luk.

Pleh obložiti pek papirom, ugrejati rernu na najjace. Rastanjiti testo u pleh, preliati polovinom paradajz soka, nabacati slaninicu i origano i staviti da se pece.

Posle 10 minuta izvaditi iz rerne, preliati ostatkom soka, narendati kackavalj i vratiti da se pece.

Kad fino porumeni i ukrcka se izvaditi iz rerne i vrelu premazati uljem sa belim lukom, posuti rukolom i seckanim ceri paradajzom.

Savet

Služiti sa rashlaenim belim vinom i uživati u vikendu :) Prijatno!