

Pizza (10)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Za testo:

- 2 **caše** jogurta
- 4 **caše od jogurta** brašna
- 1 **kašicica** soli
- 1 **kesica** praška za pecivo

Za nadev:

- paradajz sos
- kecap
- salama po izboru
- rendani kackavalj
- origano
- šampinjoni
- kulen

Priprema

Zamesiti testo sledecim redosledom: sipati jogurt u dublju posudu, dodati so, i postepeno dodavati brašno sa praškom za pecivo. Sve lepo izraditi i dobiti srednje meko testo. Ostaviti da odstoji 15 minuta.

Nakon 15 minuta, nauljiti tepsije za pečenje i malo posuti brašnom, podeliti loptu testa na broj tepsija koliki hocete, rasklagijati malo svaki deo naspram oblika tepsije. Staviti u tepsiju, krajeve blago posavrnuti i staviti na 200 stepeni 5 minuta. Nakon 5 minuta izvaditi i premazati koru paradajz sosom, posuti kackavaljem, slagati

šampinjone i salamu, kulen, kobasice, bilo šta po želji, odozgo još jedan red kackavalja i kecapom preliti, i za kraj origano. Pece se prosečno 20ak minuta, dok se kora malo ne stvrdne i ne porumeni a sastojci odozgo budu peceni. :-)

Savet

:-)