

Vegeterijanska pica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Testo:

- **300 g** integralnog brašna
- voda
- **3 kašike** ulja
- **1 kašičica** sode bikarbone
- **malosoli**

Nadev:

- **1** tikvica
- **2** mlada crna luka
- **1** mladi beli luk
- **150 g** smese za uvec (mešano povrce)
- **50 g** biljnog sira
- **malospanaca**
- **1** jaje

Priprema

Sipati brašno u ciniju, dodati sodu bikarbonu, ulje i so. Postepeno dodavati vodu i mešati dok se ne namesti glatko testo. Razviti testo. Stanjiti ga i staviti na pleh podmazan sa malo ulja.

U tiganju propržiti tikvice, povrce iz smese za uvec i mladi luk. Ne treba da budu jako proprženi, jer ce se kasnije peci.

Umutiti jaje, i premazati testo. Preko reati tikvice, pa povrce. Usitniti sir na trenicu i staviti preko povrca. Na kraju dodati i sitno iseckan spanac. Peci na srednjoj temperaturi.

Savet