

# Pizza



## Sastojci

### Potrebno je:

- 3 caše brašna
- 1 prašak za pecivo
- 1 kašicica soli
- 2 više od pola case jogurta
- 1/3 caše ulja
- 150 g šampinjona
- 150 g kackavalja
- 150 g šunke
- 2 jajeta
- kecap
- malo origana
- malo zacina
- malo margarina

## Priprema

Pomešati brašno i pecivo, zatim dodati so, ulje i zamesiti sa jogurtom. Testo lepo umesiti dodavajući po malo brašna da bude mekano.

Podmastiti pleh margarinom i staviti koru, prstima napraviti, odnosno podici, ivicu kore koja je pritisnuta uz sami pleh.

Koru ravnomerno premazati tanjim slojem kecpa, preko poreati šampinjone isecene na tanke listice, zatim izrendati šunku na krupno, posipati origanom, izrendati na krupno kackavalj i na kraju preliti umucenim jajima gde ste dodali malo zacina.

Peci na uobicajenoj temperaturi oko 30 minuta.

Prijatno!