

Pizza alla salsiccia



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Za testo:

- **2** dl vode
- **1/4** kvasca
- **350 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šecera
- **1 kašika** ulja

Za premazivanje:

- **100 g** paradajz pelata
- **2 kašike** kecapa
- **1 kašičica** origana
- **1 prstohvat** tucane ljute paprike

Ostalo:

- **100 g** rendanog kackavalja
- **50 g** kackavalja isecenog na tralice
- **60-70 g** dimljene kobasice
- **30 g** dimljene slanine

Priprema

U mlaku vodu dodati kvasac i šećer. Ostaviti da nadoe oko 5 minuta. U posudu za mešenje sipati nadošao kvasac, pa brašnom (u koje smo dodali so) zamesiti glatko testo. Kada se testo umesi, sipati preko njega kašiku ulja, pa umesiti u testo. Ostaviti ga pola sata na toplom mestu da se udvostruci.

Narendati kackavalj, kobasicu iseci na kolutove, slaninu na tralice. Pelat pomešati sa kecapom, origanom i tucanom ljutom paprikom.

Nadošlo testo premesiti, rastanjiti oklagijom, staviti u tepsiju. Na ivice staviti tralice kackavalja pa preklopiti, tako da se formiraju deblje ivice.

Premazati pizzu umucenim pelatom sa kecapom, posuti rendanim kackavaljem, zatim dodati kobasicu i slaninu. Po želji preli sa još malo kecapa.

Peci u zagrejanj rerni na 180 C oko 15 minuta.

Poslužiti :) Dok je toplo kackavalj sa oboda pizze se tegli :)

Prijatno :)

Savet

Sona i ukusna. Mera je za jednu veliku pizzu, ja sam pravila duplu meru. Prijatno