

## ***Fantastik pica***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **300 g** brašna belog
- **100 ml** tople vode
- **50 ml** mleka
- **30 ml** ulja
- **1** suvi kvasac
- **1,5 kašičice** soli
- **1/2 kašičice** šećera

#### **Za nadev:**

- **30 g** krem sira
- **30 g** kečapa
- **50 g** kozjeg sira
- **50 g** ovčijeg sira
- **100 g** šunke pileci parizer
- **po želji** origana

### **Priprema**

Prvo umesiti testo. U činiju staviti brašno, kvasac, ulje, mleko, vodu, sol, šećer i umesiti rukom. Testo nek odstoji 20 minuta.

Zatim ga razvuci tanko, premazati ga krem sirom, dodati kečap, i šunku. Zatim preko toga posuti iseckan ovčiji

i koziji sir. Opet malo kecap preko i origano.

Peci u zagrejanj rerni 20-30 minuta na 220 stepeni.

### **Savet**

Služiti uz jogurt. Prijatno.