

Pica sa povrćem



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Testo:

- **1/2 kocke** kvasca
- **2 dl** mlake vode
- **350 g** brašna
- **malosoli**
- **3 kašike** ulja

Za nadev:

- **200 g** biljnog sira
- **1** paprika
- **1** paradajz
- **12 glavice** crnog luka
- **1** cenzelo luka
- **100 g** šampinjona
- **malomaslina**
- **malo** origana
- **5-6 kašika** paradajz pirea

Priprema

U vodu staviti kvasac da nadoe. Kad se kvasac aktivira dodati so, ulje i brašno i umesiti glatko mekano testo. Ostaviti da odmara dok pripremite povrće. Papriku očistiti od semena i iseci na kolutove. Luk i paradajz takođe iseci na kolutove. Beli na kockice a pecurke na listice. Testo razvucete tanko kao palacinak pa preko premažete sa paradajz pireom. Posuti origanom i rendanim sirom. Preko sira reate svo pripremljeno povrće. Pecete 10ak

minuta u zagrejanj rerni na 250 stepeni.

Savet