

Margarita Pizza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- **1 kašičica** suvog kvasca
- **1 prstohvat** šećera
- **1/2 kašičice** soli
- **1 prstohvat** bibera
- **1 prstohvat** origana
- **2 dl** vode mlake
- **po potrebi** brašna
- **3 kašike** maslinovog ulja

Još:

- **5 kašika** paradajz pirea
- **3 kašike** kečapa
- **200 g** kackavalja

Priprema

U mlakoj vodi razmutiti kvasac i šećer. Pokriti krpom i ostaviti da odstoji 5 minuta. Dodati ulje, so, biber, origano promešati i dodavati brašno. Zamesiti glatko testo blago lepljivo da je. Prekriti krpom i ostaviti da udupla masu.

Tomatino i kecap promešati, sir narendati. Testo kad naraste podeliti na dva dela. Ruke poljiti pa razvuci testo u krug. Krajeve uviti ka unutra da bi se bobio deblji kraj uraditi isto i sa drugim delom testa. Testo premazati

mešavinom tomatina i kecapa i posuti rendanim sirom. Rernu zagrejati na najacu temperaturu. Peci pivu 5 do 7 minuta (zavisi od temperature i debljine testa).

Savet

?