

## Pizza (14)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Za testo:

- **1 šolja**vode
- **5 kašika**ulja
- **1/2 kesice**suvog kvasca
- **1 prsrohv**at šecera
- **1 kašika**soli
- **1 prstohv**at bibera
- **1 prstohv**atorigana
- **po potrebi**brašno

#### Još:

- **100 g**šunkarice
- **3 kašike**paradajz pelata
- **2 kašike**kecapa
- **200 g**kackavalja
- **po ukusu**origano

### Priprema

U mlaku vodu dodari kvasac, secer razmutiti prekriti krpom i ostaviti da odstoji 5 minuta potom dodati ulje, so, biber, origano promesati i dodavati brasno dok se ne zamesi glatko testo. Prekriti krpom i ostaviti na toplom mestu da udupla masu. Odmeriti oko 200 gr testa i razvuci u krug krajeve uviti ka unutra da bi se dobio deblji obod pice. Premazati picu mesavinom paradajz pelata i kecapa pa preko staviti origano malo narendanog kackavala pa sunka opet deo narendanog kackavalja. Rernu zagrejati na najacu temperaturu staviti pizzu da se

pece 5 do 7 minuta i na kraju jos staviti kackavalja . Vratiti picu na pola minuta u rernu

## **Savet**