

Moja Vege pica



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **2** dl vode
- **1** kesica suvog kvasca
- **1** prstohvat šećera
- **1** kašičica soli
- **3** kašike ulja

Još:

- **5** kašika soka od paradajza
- **3** kašike kečapa
- **1** crvena paprika
- **1** crveni luk
- **5-6** šampinjona
- **3** kisela krastavca
- **2** kašike ajvara
- **po potrebi** masline
- **1** kašičica susama

Priprema

U mlaku vodu dodati kvasac i šećer promešati pokriti krpom i ostaviti da odstoji 5 minuta potom dodati ulje, so i brašno. Zamesiti glatko testo blago lepljivo da je. Ostaviti testo da dokisa.

Luk iseci na kolutove, papriku iseci na kolutove, pecurke na listice. Promešati paradajz sok i kecap. Testo kada dokisa uzeti i razvuci u krug. Krajeve testa motati ka unutra da bi se dobila deblja ivica. Ivicu premazati uljem i posuti susamom.

Testo premazati mešavinom paradajz soka i kecapa pa preko staviti luk, pecurke, papriku. Peci picu na najacoj temperaturi. Na gotovu picu staviti kisele krastavcice isecene ka kolutove, ajvar, masline.

Savet