

Fokacice sa sušenim paradajzom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **1 kocka** kvasca
- **100 ml** maslinovog ulja
- **2 kašike** kisele pavlake
- **oko 275 ml** tople vode

I još:

- **100 g** sušenog paradajza u ulju
- **80 g** maslina punjenih paprikom
- **1** ljubicasti luk
- **malo** šarenog bibera u zrnu

Priprema

Prosejanom brašnu dodati so, šećer, kvasac, maslinovo ulje, kiselu pavlaku, a zatim podlivajući toplom vodom umesiti elastično testo. Ostaviti na toplom da naraste. Nadošlo testo podeliti na veličinu teniske loptice, svaku razvući prstima elipsasto ili u oblik kruga, prstima malo utisnuti testo, premazati uljem, a onda po njemu poslagati ljubicasti luk, seckane masline, sušeni paradajz i šareni biber. Peci fokacice u zagrejanj pecnici da fino porumene.

Savet