

## **Pizza (15)**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **100 ml** vode
- **100 ml** mleka
- **20 g** kvasca
- **1 kašica** šecera
- **1 kašica** soli
- **300 g** brašna
- **2 kašike** ulja

#### **Za fil:**

- **200 ml** sosa od paradajza
- **200 g** kackavalja
- **200 g** pileće salame
- **3 komada** šampinjona
- **150 g** pecenice
- **1 kašica** origana

### **Priprema**

Pomešati mlako mleko sa vodom, izmrvti kvasac, dodati, šefer, ulje, so i uz pomoć brašna zamesiti glatko testo.

Testo rastanjiti u obliku pleha, preliti sosom od paradajza, staviti pola narendanog kackavalja, posuti rendanom salamom i šampinjonima isecenim na listice.

Peci u rerni na 250 C oko 5 minuta, a zatim izvaditi iz rerne, poreati listove pecenice, posuti ostalom kolicinom kackavalja, posuti origanom i vratiti u rernu još na par minuta da se otopi kackavalj.

Uživati u divnom ukusu. Prijatno!

### **Savet**