

## Jogurt pizza



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **35** min

## Sastojci

### Za testo:

- **1 kg** brašna
- **200 ml** vode
- **1 kockica** kvasca
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- **150 ml** ulja
- **2 čaše** jogurta
- **2-3** jajeta

### Nadev:

- **250 ml** kecapa
- **1 kesica** origana
- **200 g** mariniranih šampinjona
- **300 g** sira za pizzu
- **250 g** šunke
- **1** paprika

## Priprema

U mlaku vodu izmesati izmrvljen kvasac i šecer. Ostaviti na naraste. U pola mere brašna dodati nadošao kvasac, ulje, jaja, jogurt, so. Sve izmešati varjačom dok ne nestanu grudvice. Dodavati ostatak brašna, kada pocne da se zgušnjava. Izraditi testo rukom, nek bude mekše. Oblikovati, i podeliti na željeni broj loptica.

Pripremljeno testo rasklagijati, staviti u pleh. Premazati kecapom, posuti origanom. Potom dodati seckanu šunku, pa preko izrendati kackavalj. Poreati šampinjone i tanko seckanu papriku.

Peci u rerni zagrajuj na 200C, oko 20-25 minuta.

### **Savet**

Služiti uz željeni prilog.