

Fokaca sa ceri paradajzom i žalfijom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **1** kocka kvasca
- **1** kašičica soli
- **1** kašika šecera
- **80 ml** ulja
- **1** kašika kisele pavlake
- **oko 200 ml** tople vode
- **100 g** ceri paradajza
- **100 g** zelenih maslina
- **nekoliko** listica žalfije
- **malo** zacina sa ukusom mocarele i paradajza

Priprema

Prosejati brašno, pa mu dodati so, šecer, ulje i pavlaku. Kvasac podici, sipati ga u brašno te toplom vodom umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da se udvostruci. Potom oklagijom razvuci koru elipsastog oblika, a potom prstima napraviti udubljenja u njoj u koja stavimo ceri paradajz, listice žalfije, posuti zacinom i pokapati uljem. Ostaviti fokacu da odmori, a onda je peci u zagrejanoj rerni da fino porumeni. Pecenu blago premazati uljem.

Savet