

Pizza - na moj nacin



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Testo:

- **300 ml** tople vode
- **70 ml** ulja
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** šećera
- **1/2 kocke** kvasca
- brašno

Fil:

- kecap
- **300 g** dimljene svinjske pecenice
- **1** manji ljubicasti luk
- **1** srednja crvena paprika
- **150 g** šampinjona
- **3** srednja kisela krastavica
- **250 g** kackavalja (gauda)
- ceri paradajz
- origano

Priprema

Testo: U toploj vodi, sa dodatkom šecera, podici kvasac. U vanglicu staviti 300 g brašna, napraviti udubljene, pa dodati so, ulje i pripremljeni kvasac. Dodavati, postepeno, još brašna dok se ne dobije mekano testo. Testo oblikovati u loptu i ostaviti u vanglici, prekriveno kuhinjskom krpom, dok se ne sprema sastojci za fil.

Fil: Ljubicasti luk ocistiti i iseci na rebarca, crvenu papriku iseci na tanke trake, šampinjone iseci na listice, a krastavcice iseckati sitno.

Uzeti veliki pleh, od elektricnog šporeta, i dobro ga podmazati uljem. Zatim staviti testo iz vanglice i nauljenim rukama ga razvuci u koru, po celom plehu. Preko kore sipati kecap (kolicina po želji) i kašikom ga razmazati po kori. Ja sam koristila ljuti kecap, a vi možete ukus da prilagodite sebi. Preko kecapa porezati dimljenu svinjsku pecenicu, zatim rasporediti luk, papriku, šampinjone i krastavcice. Posuti origanom. ?eri paradajz stavite, kolicinski, koliko želite. Preko svega krupno narendati kackavalj.

Pizzu staviti da se pece, u prethodno zagrejanom rerni, na 200 stepeni. Pecenu pizzu (kada krajevi testa dobro porumene, pizza je pecena) izvaditi i poslužiti.

Savet