

# **Pizza Sremica**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Za testo:**

- **850 g**brašna
- **400 ml**vode
- **5 g**kvasca
- **50 ml**ulja
- **10 g**soli
- **10 g**secera

### **Za nadev:**

- **300 g**šunkarice
- **100 g**kecapa
- **400 g**kackavalja
- **200 g**šampinjona
- **3**jajeta
- **150 g**domace kobasice
- **200 g**slanine

## **Priprema**

Sve suve sastojke staviti u vanglu, pa dodavati mlaku vodu uz mešenje rukom. Testo treba da budu meko, a opet da se ne lepi za ruke. Testo mesiti 10-ak minuta i ostaviti testo da odmara oko jedan sat.

Nadošlo testo razvuci i preneti na pleh koji je blago podmazan uljem i blago posut brašnom. Razvuceno testo

premazati kecapom, posuti rendanim kackavaljem, pa staviti šunkaricu odozgo. Preko toga staviti izrendane šampinjone, razlupati jaja i staviti slaninu i kobasice. Ostaviti 15 minuta da testo odmori i još malo naraste tako nadeveno.

Ugrejati pec na 200°C i peci pizzu dok lepo ne porumeni odzodo i dok kackavalj ne postane zlatno žut. Kada se ispece ostaviti oko pola sata da se prohladi. Posuti origanom i iseci na željene velicine.

## **Savet**

Savet je da uživate u svakom zalogaju!