

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** šećera

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 uživajte u svakom zalogaju!