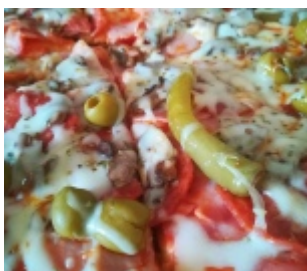


## *Pizza Ma?arica*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **1,5** dlmleka
- **1** dlvode
- **1** kockakvasca
- **1 kašicica** šecera
- **1 kašicica** soli
- **1/2** dlulja
- **oko 500** gbrašna

#### **Nadev:**

- **200** gšunkarice
- **150** gkulena
- **po željimasline**
- **4-5** feferona
- **250** gkackavalja
- **po potrebikecap**
- **maloorigana**

### **Priprema**

U mlako mleko izmrviti kvasac i dodati kašičicu šećera. Za desetak minuta, dodati ostale sastojke i zamestiti srednje meko testo koje se odvaja od cinije. Kada testo nadođe, rastanjiti ga u podmazanom plehu, ja sam koristila prečnik 40 cm. Preko testa premazati kecap, složiti tanko secenu šunkaricu, zatim kulen i šampinjone. Rasporediti masline i feferone.

Staviti u rernu zagrejanu na 250 stepeni i peci oko petnaest minuta, odnosno dok se ivice testa blago ne zarumene. Potom izvaditi i posuti rendanim kackavaljem, pa vratiti u rernu na pola minuta, samo da se sir istopi. Izvaditi iz rerne i sipati origano preko sira.

## **Savet**

.