

Pizza sa tunjevinom (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Za testo:

- **350 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **2 kašika** maslinovog ulja
- **1/2 kocke** kvasca
- **1 kašičica** šećera, za kvasac
- **175 ml** tople vode

Za nadev:

- **nekoliko kašika** kecapa
- **1 konzerva** tunjevine u ulju
- **1 konzerva** tune
- **1 crni luk**
- **malo** origana

Priprema

Kvasac podici sa kašicom šećera. Brašno prosejati, posoliti, sipati maslinovo ulje, te toplom vodom umesiti elasticno testo. Ostaviti ga da se udupla. Nadošlo testo istresti na radnu površinu i razvuci koru. Premazati je kecapom, a potom rasporediti prvo tunjevinu u ulju, zajedno sa uljem, staviti i ribu sa povrćem, odozgo pobacati rebarca crnog luka i poprašiti origanom. Peci pizzu u dobro ugrijanoj rerni da fino porumeni.

Savet