

Pizza sa tunjevinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za koru:

- **250 ml** mlake vode
- **2 kašičice** suvog kvasca
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** soli
- **2 kašičice** ulja
- **500 g** brašna

Za fil:

- **1 konzerva** tunjevine
- **po ukusu** masline
- **po ukusu** paprika
- **oko 10** šampinjona
- **8 kašika** paradajz pelata
- **malo** maslinovog ulja

Priprema

Priprema kore: Potopiti kvasac u malku vodu sa šećerom ostaviti malo da odstoji. Zatim zamesiti testo dodavajući nadošli kvasac ulje i soli. Testo da bude mekanije, ako je potrebno dodati još vrlo malo brašna. Umešeno testo ostaviti da odstoji 10 minuta, zatim testo razviti na ravnoj površini, pa staviti u pleh. Ja sam od ove količine napravila četiri manje pice.

Koru premazati paradajz pelatom, porežati pecurke, preko pecuraka staviti tunjevinu iseckane masline i papriku. I malo origana. Peci 8 minuta na 250 stepeni

Savet

Ko voli može dodati i posni kačkavalj.