

Pica cvetovi



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- **450 g** brašna tip 400
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 kašičica** so
- **200 ml** tople vode
- **3 kašike** ulja

Nadev:

- **200 ml** sos od paradajza
- **100 g** kackavalja
- **100 g** šunke
- **po želji** šampinjoni
- **6** masline
- **po želji** origano

Priprema

Sjediniti brašno sa praškom za pecivo pa dodati so, ulje i toplu vodu. Rukom zamesiti glatko testo. Testo podeliti na 6 delova i oblikovati loptice. Ostaviti ih pokriveno da odmaraju 15 minuta. Nakon toga istanjiti loptice u krugove. Pleh obložiti papirom za pečenje pa rasporediti 6 krugova.

Premazati ga sosom od paradajza u koji ste dodali origano tako da krajevi ostanu nenamazani.

Rasporediti sastojke po želji: šunku, šampinjone, masline i preko rendani kackavalj.

Obode testa zaseci nožem ili makazama oblikujući latice.

Peci u rerni zagrejanj na 200 stepeni oko 25 minuta.

Savet