

## *Pica (9)*



težina: **srednje**

za: **3** osoba

време pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Testo:**

- **300 g** brašna tip 400
- **15 g** svežeg kvasca
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **2 kašike** ulja
- **150 ml** tople vode

### **Sos:**

- **400 g** pelat paradajza
- **1 glavica** crnog luka
- **1** cenbelog luka
- **po ukusu** so
- **po ukusu** bibera
- **1/2 kašičice** šećera
- **1 kašičica** origana

## Nadev:

- **po želji** kackavalj, šunka, pecurke, masline

## Priprema

Razmutiti kvasac u malo tople vode sa kašicom šećera i kašicom brašna. Ostaviti na toplom da nadoe. Pomešati brašno i so pa dodati nadošlom kvascu, dodati ulje i preosalu vodu pa zamesiti glatko testo. Testo ostaviti da miruje pola sata pokriveno krpom. Za to vreme pripremiti sos. Crni i beli luk propržiti na malo ulja, dodati paradajz pelat i sve zajedno dinstati jedno 10 minuta. Posoliti i pobiberiti po ukusu i dodati malo šećera i origano. Testo rastanjiti pa staviti na pek papir. Premazati ga sosom, odgore rasporediti nadev po želji. Na kraju picu obilno posuti rendanim kackavaljem. Peci u rerni zagrejanoj na 200 stepeni oko 25-30 minuta.

## Savet