Pica sa svežom mocarelom i kackavaljem

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- testo za picu koje inace pravite
- **100 g**šunke za picu
- **100 g**pecenice
- **2 vece**sveže mocarele
- **150 g**kackavalja
- **8 kašika**paradajz preliva za picu

Priprema

Od testa napraviti podlogu za dve vece pice. Svaku premazati sa polovinom paradajz preliva (izmešati u cinijici 6 kašika gustog paradajz soka, dve kašike ulja, kašicicu origana, pola kašicice šecera). Poredjati šnite šunke, a izmeu nje šnite pecenice.

Poreati na svaku picu šnite jedne mocarele i cetvrtinu izrendanog kackavalja.

Peci pice u rerni zagrejanoj na 250'C oko deset minuta tj. da ivice porumene.

Izvaditi picu i posuti cetvrtinom rendanog kackavalja i sa malo origana i vratiti picu u rernu na dva minuta samo da se kackavalj rastopi.

Može se koristiti i sveža mini mocarela. Seci ih na polovine i reati.

Savet

Pica sa svežom mocarelom je sonija od onih sa tvrdim sirevima.