

## *Domaca pizza*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 800 g brašna
- kvasac
- 1 ravna kašika soli
- 3 kašike ulja
- 1 kašicica šecera
- malo mleka (oko 200 ml)
- malo vode (oko 200 ml)
- kecap
- 300 g pecenice
- 300 g kackavalja
- origano
- bosiljak
- šampinjoni
- majonez

### **Priprema**

U posudu sa brašnom staviti ulje i so, pa dodati nadošli kvasac i zamesiti sa mlakim mlekom i vodom (200 ml mleka, 200 ml vode), po potrebi dodati brašno. Testo ostaviti da odstoji.

Podeliti na jednake jufke (5-6) i razvlaciti podloge na pobrašnjenoj površini.

Staviti u podmazanu i brašnom posutu tepsiju, premazati kecapom, narežati listove pecenice, kackavalja, seckane šampinjone, posuti origanom (i bosiljkom ko voli) i peci na 220 C.

Pecenu picu premazati kiselom pavlakom, koja daje odlican ukus. Prijatno :)