

## **Ekspres pica**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

### **Sastojci**

#### **Testo:**

- **1jogurt**
- **2 kašikeulja**
- **1pršak za pecivo**
- **1 kašicicasoli**
- **po potrebibrašno**

### **Priprema**

Od navedenih sastojaka zamesiti testo. Brašno dodati dok se ne dobije glatko testo koje se ne lepi za ruke. Odmah ga razvuci u tepsi pa slagati po želji sastojke za picu. Ja najpre premazem kecap, pospem origano, preko složim naseckanu pica šunku, onda naseckane na listice sveže šampinjone ili stavim marinirane, narendam kackavalj i pecem na 200 stepeni.

### **Savet**

Testo se ne eka da naraste pa je zbog toga ekspres pica. Testo je vazdušasto i mekano. Preporujem ga mladim domaćicama, koje još nisu veste sa testom i, naravno, svim ženama koje su u stiscu sa vremenom.