

Fokaca sa crnim lukom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Testo:

- **500 g**brašna
- **200 ml**maslinovog ulja
- **10 g**pivskog kvasca
- **1 kašicica**soli
- **1 kašicica**šecera

Nadev:

- **50-100 g**tucane paprike
- **300 g**crnog luka

Priprema

Razmutiti kvasac u toploj vodi, dodati šecera i pustiti da naraste. Zamesiti glatko testo od prosejanog brašna, 3-4 kašike maslinovog ulja i kvasca, i ostaviti da naraste. Za to vreme iseci luk na rebarca, dinstati na maslinovom ulju dok ne postane staklast, zacinti biberom i solju i dodati tucanu papriku. Testo dvaput premesiti. Preruciti ga na pobršnjenu površinu i oklagijom razvuci dve kore velicine pleha u kom ce se peci. Ostaviti da još malo odmara. Napraviti marinadu od 3 dela maslinovog ulja i 1 dela vode. Fokacu staviti u pobršnjen lim, bogato posuti lukom i premazati marinadom. Peci 20 minuta na 220 stepeni.

Savet

Fokaa je vrsta italijanske pogae, slina pizza, samo se nadeva povrem.