

Moja hrono pica



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Za testo:

- **200 g** integralnog brašna
- **2 kašik** maslinovog ulja
- **120 ml** vode
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo

Za nadev:

- **4** veće pecurke
- **100 ml** paradajz soka
- **par kašika** ajvara
- **1** jaje (ja sam samo žumance)
- **1 cen** belog luka
- origano

Priprema

Sjediniti vodu, ulje i so. Dodavati polako brašno sa praškom za pecivo i napraviti lopticu od koje ćete razviti tanak krug. Staviti ga u podmazan pleh i u zagrejanu rernu 5 minuta, da se malo uhvati korica. Izvaditi iz rerne, premazati paradajzom, posuti prethodno izdinstanim pecurkama, jaje u sredinu staviti, dodati ajvar na par mesta i sve posuti origanom i lukom. Peci na 200 stepeni dok se jaje ne ispece i dok korica ne bude hrskava.

Savet

Pošto sam od pre par dana na hrono ishrani, možete od mene oekivati recepte za nju, videla sam da ovde ima samo par, pa ako je neko isto na tom režimu, dobro e mu doi. Inae, odgore na picu može svašta da se stavi, i sir. Pilee grudi ili neka šunka, ali ja sam baš htela ovako da probam, bez tih standarndih sastojaka i jako je ukusna. :-)