Pica sa povrcem



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Testo:

- **1/2 kocke**kvasca
- **2 dl** mlake vode
- **350 g**brašna
- **malo**soli
- **3 kašike**ulja

Za nadev:

- **200 g**biljnog sira
- **1**paprika
- **1**paradajz
- **12 glavice** crnog luka
- **1 cen**belo luka
- **100 g**šampinjona
- **malo**maslina
- **malo** origana
- **5-6 kašika**paradajz pirea

Priprema

U vodu staviti kvasac da nadoe. Kad se kvasac aktivira dodati so, ulje i brašno i umesiti glatko mekano testo. Ostaviti da odmara dok pripremite povrce Papriku ocistiti od semena i iseci na kolutove. Luk i paradajz takoe iseci na kolutove. Beli na kockice a pecurke na listice. Testo razvucete tanko kao palacinak pa preko premažete sa paradajz pireom. Posuti origanom i rendanim sirom. Preko sira reate svo pripremljeno povrce. Pecete 10ak

minuta u zagrejanoj rerni na 250 stepeni.

Savet