

## Pica z vegeto



### Priprava:

Zdrobljen kvas prelijte s 3-4 žlicami mlačne vode. Dodajte sladkor in pustite stati na toplem približno pet minut. Moki dodajte sol, olivno olje, pripravljen kvas in preostalo mlačno vodo. Zamesite gladko testo in ga pustite stati na toplem približno 15 minut.

Pretlačene (pasirane) paradižnike pomešajte z origanom, sladkorjem in Vegeto. Nastrgane bučke malo odcedite in nastrgajte mozzarella. Pripravljeno testo razvaljajte in položite na pekač velikosti 30 x 40 centimetrov.

Po testu razporedite  $\frac{3}{4}$  količine pripravljenega pretlačenega paradižnika z Vegeto. Po paradižnikih enakomerno razporedite nastrgan sir, na rezance narezano šunko in nastrgane bučke.

Vse skupaj prelijte s preostalim paradižnikom, nato pa pecite v pečici, segreti na 220 °C, 15-20 minut. Pečeno pico malo ohladite, narežite in postrezite še toplo.

### Nasvet:

Pretlačenim paradižnikom ali paradižnikovemu soku dodajte Vegeto in pica bo vselej uspela, ne glede na vrsto nadeva. Testo prelijte s  $\frac{3}{4}$  omake, preostanek pa zlijte prek nadeva in pica bo sočnejša. Namesto ene velike pice lahko naredite več manjših, okroglih pic, ki jih prepognete in jeste kot sendvič.

**Čas priprave:** 30 do 60 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

### Sestavine za 4 porcije:

- 250-300 g gladke moke
- 20 g svežega kvasa
- 1/2 žličke soli
- 2-3 žlice olivnega olja
- 150-200 ml mlačne vode
- ščepec sladkorja
- 200 g mozzarella
- 100 g puranje šunke
- 200 g nastrganih bučk
- 300 ml pretlačenega paradižnika
- 1 žlička sladkorja
- 2 žlički Vegete
- 1 žlička suhega origana