

## Pica sa pestom i kozijim sirom

za 2 osobe

### Testo:

- 1 kašičica instant kvasca
- 1 kašika šećera
- 175 ml tople vode
- 320 g brašna
- 1 kašičica soli
- 1 kašika maslinovog ulja

### Nadev:

- koziji sir
- pesto sos od bosiljka
- cherry paradajz
- rukola
- parmezan

### Priprema:

Kvasac i šećer stavite u činijicu pa sipajte toplu vodu i ostavite da se kvasac aktivira. U posudu u kojoj ćete mesiti testo sipajte brašno i so, pa promešajte. Dodajte aktivirani kvasac i maslinovo ulje. Mesite testo 7-8 minuta dok ne postane glatko pod rukom. Oblikujte loptu. Blago nauljite posudu, stavite testo i ostavite da se diže oko 45 minuta.

Pleh od rerne obložite papirom za pečenje ili blago namažite uljem. Upalite rernu da se greje na maksimum. Nadošlo testo podelite na 2 dela. Svaki deo

rukama razvucute na plehu, u pravougaonik debljine oko 1 cm. Stavite samo testo da se peče u zagrejanoj rerni. Kada dobije boju po ivicama izvadite, namažite pesto, namrvite sir i stavite paradajz iseckan na polovine. Vratite u rernu i pecite dok testo ne dobije boju sa svih strana. Pred služenje pospite rukolom, parmezanom i poprskajte malo maslinovog ulja.

Rukolu stavite pred serviranje, a ako imate redukovano balzamiko sirće da poprskate sve odozgo – još bolje!