

## Pizza sa povrćem

*Ovo moj muz i ja obično jedemo kada je ugljenohidratni dan UN dijete. Ukusno je, a nije tesko ni puno kaloricno.*

**1** Razmutite kvasac i secer u vodi. Zameste testo od brasna, soli, vode sa kvascem i secerom i 4 kasike ulja. Ostavite da odstoji makar pola sata, dok se masa ne udvostruci.

**2**

**3**

**4** Istresite masu na pobrasnjenu radnu površinu i razvaljajte na debljinu prsta ili malo tanje. Prebacite u namascen pleh ili tepsiju za pecenje.

**5**

**6**

**7** Prelijte kecapom i poredjajte krugove paradajza, krugove tikvice, isecenu papriku i sampinjone.

**8**

**9**

### Sastojci:

brasna oko 500 g  
mlake vode 200 ml  
suvog kvasca 1 1/2 kasika  
soli kasicica  
secera kasika  
ulja 4 kasike  
paradajza 2  
tikvica 1  
paprike 2 manje  
sampinjona 50 g  
kecapa nekoliko kasika  
origana, vlasca malo

**10** spite sa dosta origana i vlasca i pecite 20 min. na 250 stepeni.

**Napomena:**

Malo drugacija pizza, ali ne znaci da nije bolja od klasicne :) mozete probati i sa crvenim lukom, plavim patlidzanom, rendanom sargarepom...pustite masti na volju :)