



www.moji-recepti.net

Naslov:

Domača pica

Sestavine:

160 ml paradižnikove omake
300 g salame
200 g sira
1 x bučka
1 x rdeča paprika
1 x rumena paprika
1 x origano



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

(Postopek je označen s ●)

- Potem, ko imamo narejeno testo, ki ga lahko naredite po receptu, ki ga najdete na tej povezavi: [Testo za pica](#), vzamemo pekač in ga premažemo z oljem, da se nam pica ne bo prijela nanj.
- Na pekač damo testo, ki ga razvlečemo po vsej površini.
- Testo enakomerno premažemo s paradižnikovo omako in nanjo posujemo origano.
- Salamo (po želji si izberite šunko, blejsko salamo, pršut, suho salamo itd.) narežite na tanke rezine in jih položite na omako.
- Nato naribate sir in ga potresete po salami.
- Prav tako na tanke rezine narežite bučko in jih položite na vrh.
- Na koncu narežite še papriki na tanke, dolge kose in jih potresite po

vrhu pice.

- Pico damo peči v segreto pečico na 200° C za približno 45 minut.