



## JERNEJ KITCHEN

# PICA S FIGAMI, PRŠUTOM IN FETA SIROM

*Sveže, sladko, hrustljivo, predvsem pa božansko dobro!*

ZA 2 PICI  
PRIPRAVA: 15 MINUT

### PICA S FIGAMI, PRŠUTOM IN FETA SIROM

#### 1 [Testo za pico z kislim testom](#)

4 žlice paradižnikove passate ("mezge")

250 g mocarele

2 žlici olivnega olja

6 rezin pršuta

4 sveže fige

50 g feta sira

2 pesti orehov

1 žlica tekočega medu (cvetličnega ali akacijevega)

#### TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač

papir za peko

kuhinjski nož

#### TESTO ZA PICE

Najprej pripravimo testo za pice. V kolikor boste uporabljali najin recept, preprosto kliknite na rumeno obarvano sestavino "testo za pice" in sledite navodilom.

#### PEČENJE

Pečico segrejemo na najvišjo temperaturo. Raztegnjeno testo prestavimo na pekač, obložen s papirjem za peko ter ga premažemo s paradižnikovo passato in dodamo večje kose mocarele. Pokapljamo z olivnim oljem in postavimo v pečico. Pečemo 5 - 10 minut na najvišji temperaturi.

#### NASVET

[V kolikor uporabljamo kamen za peko pic, pečemo pico samo 5 minut.](#)

#### POSTREŽEMO

Fige narežemo na četrtine. Nasekljamo orehe. Ko je pica pečena, jo vzamemo iz pečice ter obložimo z rezinami pršuta, svežimi figami, nadrobljenim feta sirom in sesekljeni orehi. Po vsaki pici pokapljamo še žličko medu. Dober tek.