



**JERNEJ KITCHEN**

## PICA S FIGAMI, PRŠUTOM IN FETA SIROM

*Sveže, sladko, hrustljavo, 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 akacijskega)

### TOOLS AND EQUIPMENT

pekač

papir za peko

kuhinjski nož

### TESTO ZA PICE

Najprej pripravimo testo za pice. V kolikor boste uporabljali nujin 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. Pokapljam z olivnim oljem in postavimo v pečico. Pečemo 5 - 10 minut na najvišji temperaturi.

### NASVET

V kolikor uporabljam kamen za peko pic, pečemo pico samo 5 minut.

### POSTREŽEMO

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