



JERNEJ KITCHEN

PICA S PEKOČO KLOBASO, KORUZO IN PARADIŽNIKOM

Ta pica je pečena v 10 minutah, hkrati pa je sveža, lahka, rahlo pekoča in naravnost slastna.

ZA 1 PEKAČ (PREMER 22 CM)
PRIPRAVA: 20 MINUT

PICA IZ LISTNATEGA TESTA S PEKOČO KLOBASO, KORUZO IN PARADIŽNIKOM

200 g listnatega testa (ali testo za pico)

50 g paradižnikove pasate ("mezge")

100 g nastrganega sira (npr. mocarela, edamec)

10 rezin pekoče klobase (poljubno)

1 mala čebula, olupljena

1 manjši čili

5 črnih oliv

2 žlici vložene koruze

1 manjši paradižnik ali 5 češnjevih paradižnikov

1 žlica vloženi jalapeño (čili)

1 vejica svežega origana

1 žlica kisle smetane

LISTNATO TESTO

Pekač (premera približno 22 cm) ali poljubni podolgovat pekač, obložimo s papirjem za peko. Testo preložimo v pekač. V manjši posodici premešamo paradižnikovo pasato in začинimo s soljo in poprom po okusu.

SEGREJEMO PEČICO

Paradižnikovo pasato premažemo po testu. Pečico segrejemo na 220 °C.

SPEČEMO

Po testu razporedimo nastrgan sir, pekočo klobaso in rezine čebule. Postavimo v pečico in pečemo 10 minut na 220 °C.

POSTREŽEMO

Po pečenici pici iz listnatega testa razporedimo še koruzo, narezan paradižnik, vložene, narezane čilije. Dodamo še listke origana in kisle smetane. Narežemo in postrežemo, dober tek.

TOOLS AND EQUIPEMENT

pekač (22 cm)

papir za peko

rezalna deska

kuhinjski nož