

Ovsena pica

Dr. Oetker recept Ovsena pica - za druženje sa prijateljima

1 pleh



Zahteva određeno umeće

Vreme pripreme 30 Min.



Sastojci:

Sastojci:

- 2 kesice ovsene kaše sa paradajzom
- 1 kesica Dr. Oetker Praška za pecivo
- 100 ml ulja
- 3 jaja cela
- 80 g brašna
- 100 g pelata
- 100 g pelata
- 200 g kačkavalja rendanog
- 50 g maslina/e seckanih
- 100 g šampinjona
- 150 g šunke stišnjene
- origano
- morska so

Ovsenoj kaši dodati jaja, ulje i izmešati. Dodati brašno, prašak za pecivo i sve sjediniti. Sipati u podmazan pleh i peći 10 minuta na 180 stepeni. Na toplu koru namazati pelat, posuti šampinjonima, poređati šunku, posuti masline i sir i na kraju origano i malo morske soli. Peći 15 minuta na 180 stepeni. Iseći i poslužiti. Ukasiti ćeri paradajzom i posuti origanom.

Temperatura rerne 180 °C