Mizza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mlevenog mesa
- **300 g** mocarele
- **2**mlada luka, sitno iseckana
- **100 g**rendanog parmezana
- **1 kašicica**oregana
- **2**jaja
- **1/2**crnog luka iseckanog
- **mali rukohvat**bosiljka
- **30 ml**ulja
- **1 češnjak**belog luka
- so i biber
- **1 konzerva**paradajza (ja sam koristila svež)
- **mali rukohvat**peršuna

Priprema

Pripremimo sastojke.

Predgrejemo rernu na 220 C. U velikoj ciniji zamesimo mleveno meso, parmezan, prezle, jaja i peršun.

Urendamo ili iseckamo beli luk. Dodamo oregano, so i biber. Mesimo pažljivo da masa ostane vazdušasta. Namastimo plitak okrugao pleh i sipamo mešavinu, malo pritisnemo i izravnamo.

Ako koristite paradajz iz konzerve, mora biti dobro oceen. Dodajte maslinovo ulje, so, biber i suvi oregano. Spatulom pažljivo premažite po mlevenom mesu. Poredjajte mocarelu na vrh.

Pecite 20 do 25 minuta, dok se mocarela istopila. Izvadite iz rerne, ostavite da se ohladi pospite bosiljkom i secite kao pizzu.

Savet

Ovo interesantno ime potie od engleskog naziva Meatzza pri emu je Meat, meso, a naravno asocijacija je na Pizzu, ali ovoga puta bez testa, ve sa mlevenim mesom. Ukus je fantastian.