

Pizza sa korama



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** tankih kora za pitu
- **4** jajeta
- **400 ml** kisele pavlake
- **200 g** pizza šunke
- **200 g** svežih šampinjona
- **200-300 g** kecapa
- **1/2** čaše od jogurta

Priprema

Fil: U odgovarajućoj vunglici umutiti jaja žicom. Dodati kiselu pavlaku, jo malo mutiti pa dodati šunku isecenu na kockice i šampinjone isecene na tanke listice. Sve lepo sjediniti.

U pleh koji je podmazan (ili obložen papirom za pečenje) staviti jednu koru. Preko kore premazati ulje cetkicom. Zatim staviti drugu koru, koju takoe premažemo uljem. Onda trecu koru na koju stavljamo kecap.

Preko kecapa naneti fil (2-3 kašike).

Postupak ponavljati dok se ne utroši materijal.

Na zadnju koru ne stavljati kecap, vec samo naneti fil.

Peci u zagrejanj rerni na 220°C oko 30 minuta. Kada je peceno, ostaviti da se malo ohladi, a zatim seci na kocke.

Savet