

BubbleUp-pizza



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **90 min**

Sastojci

Za testo:

- **oko 400 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **4 kašikemaslinovog ulja**
- **1 kašicicašecera**
- **2/3 kockekvasca**

Za punjenje:

- **150 g**belog pileceg mesa
- **75-100 g**tvrdog sira

Umak od paradajza:

- **oko 500 ml**paradajz soka
- **1 ravna kašikabrašna**
- **2 cenabelog luka**
- **po ukususoli i bibera**
- **1 kašicicaorigane**
- **1 kašicicameda**

I još:

- 80 g parmezana

Prepričanje

Umesiti glatko testo od navedenih sastojaka i ostaviti da miruje. Pilece meso skuvati, iscepkati na tracice i kratko propržiti. Zaciniti po ukusu. Na malo maslinovog ulja propržiti beli luk da zamiriše, dodati kašiku brašna, promešati da dobije zlatnu boju, a zatim naliti paradajz sok. Kuvati da se zgusne, ali ne previše, jer će dodatno pri pecenju dobiti na gustini. Zaciniti po ukusu. Testo istresti na radni sto, razvuci oklagijom i iseci na kvadrate. Na sredinu staviti malo pilece meso i komadic sira.

Skupiti testo u lopticu i reati u vatrostalnu posudu u koju smo sipali malo umak od paradajza.

Svaku lopticu uvaljati u umak od paradajza, doliti ako je potrebno još, posuti obilato parmezan, ostaviti da odmori dok se rerna ne ugreje. Peci dok fino ne porumene.

Savet