

Pizza iz pizza pekaca



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 2 jajeta
- 50 g majoneza
- 50 g kisele pavlake
- 100 g brašna
- 1 prstohvatsode bikarbonate
- 1 prstohvatsoli

Za nadev:

- 100 g kecapa
- 1 kašik kisele pavlake
- marinirani šampinjoni
- seckana šunka
- 5-6 zelenih maslina
- rendani kackavalj

Priprema

Umutiti 2 jajeta sa majonezom, kiselom pavlakom, sodom bikarbonom, soli i brašna. Masu umutiti da bude glatka, gušća nego za palacinke.

Dok masa stane sastojke za nadev pripremiti.

Kecap izmešati sa 1 kašikom kisele pavlake, šunku iseckati na kocke, šampinjone na listice, a sir izrendati.

Pizza pekac podmazati uljem, staviti na podeok 1 i zagrejati. Testo staviti u pekac i kašikom rasporediti, odmah premazati sa kecapom, i staviti nadev, po vrhu sir.

Dok reamo nadev pizza se pece. Kad stavimo nadev pekac poklopimo i pecemo 10-tak minuta dok se sir ne istopi. Povremeno pekac protresti da se pizza pomeri, jer ponekad pekac na jednoj strani više pece nego na drugoj.

Gotova pizza.

Savet