

# **Pizza Twist alla Diavola**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2 pakovanjalisnatog testa**
- **po potrebiparadajz pelata ili kecapa**
- **par šnitovakulena**
- **po potrebimozzarella sira ili kackavalja**
- **1 jaje**
- **po željiorigana**

## **Priprema**

Razvuci lisnato testo i premazati ga paradajz pelatom ili kecapom. Zatim preko poreati sir, pa kulen (ili šunkaricu).

Nakon toga razvuci drugo lisnato testo i prekriti celu picu. Dobro zatvoriti, pritisnuti prstima po obodu pice kao na slici. Postaviti cašu ili manju ciniju u centar i iseci na šnite.

Svaki šnit uvijati dva puta, skloniti ciniju i nakon toga premazati celu picu jajetom.

Picu peci u prethodno zagrejanoj rerni na 180 C oko 25 minuta, dok ne dobije lepu boju. Služiti odmah kako bi se sir teglio. Prijatno!

## **Savet**

Moguće je praviti slane i slatke pizze na ovaj nain. Ovaj recept je idealan za pravljenje zajedno sa mališanima. :)