

****Lisnata* pizza***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** lisnatog testa
- **250 g** pilece šunkarice
- **150 g** tost sira
- **nekoliko kašika** paradajz pirea
- **nekoliko kašika** kecapa
- **2** paradajza
- **malo** zacina sa ukusom paradajza i bosiljka
- **1** žumance (za premaz)
- **malo** susama i curikota
- **1 kašičica** šecera

Priprema

Lisnato testo odmrznuti i razvuci u kvadratni oblik. Is crtati krug u sredini koji bogato premažemo mešavinom paradajz pirea i kecapa kojoj smo dodali kašičicu šecera.

Preko poreati kolutove pilece šunkarice.

Modlicom izvaditi oblike iz listica sira i poslagati preko šunkarice. Paradajzu otkloniti semeni deo i iseckati na kockice, pa poreati preko. Posuti zacinom. Krajeve lisnatog testa premazati žumancetom i posuti semenjem po želji. Peci oko 20-ak minuta da fino porumeni...

Savet

Ono kad vam se žuri, a želite nešto ukusno...