Pizza od kora



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**gotovih kora
- **4**jajeta
- **200 ml**kiselog mleka
- **200 g**brašna
- **100 g**griza
- **200 ml**ulja
- **1 kesica**praška za pecivo
- **300 g**šunke za picu
- **200 g**sira kackavalja
- **200 g**pecurke
- **100 ml**kecapa
- **po potrebi**origano
- **po potrebi**susam
- **3 kašike**maslinovog ulja

Priprema

Smesa za premazivsnje kora. U posudi umutiti jaja, dodati kiselo mleko, brašno, griz, ulje i prašak za pecivo. Kašikom izmešati i sjediniti smesu.

Na radnoj površini složiti po 4 kore, jedna na drugu, svaku koru premazati smesom. Posljednju cetvrtu koru premazati kecapom.

Preko kecapa narendati kackavalj, poreati šnite šunke, pecurke, pa opet kecap i malo origano. Saviti sa boka i

krajeve kora, a spreda u rolat uviti. Tako uraditi i sa ostalim korama.

Rolate poreati u podmazanom plehu, premazati ih maslinovim uljem, i tankim slojem smese ako je ostala. Po vrhu kora poprskati kecapom i susamom.

Pizzu peci u zagrejanoj rerni na 220'C oko 30 minuta.

Gotovu pizu služiti toplu.

Savet

Probajte izvrsna pizza, malo e biti jedno pare. Prijatno!