

## Pizza fišeci



težina: **lako**

za: **26** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g** šunke
- **300 g** sira
- paradajz sos
- origano
- **400 g** brašna
- **100 g** maslaca
- **100 ml** vode
- **2 kašike** ulja
- **1 kašika** soli
- **150 ml** mlijeka
- **20 g** kvasca
- **1 kašika** šecera

## Priprema

Kvasac, šećer i toplo mlijeko pomiješati. Ostaviti da kvasac odradi. Zatim dodati 400 g brašna sa kašikom soli, 2 kašike ulja, 100 ml tople vode, 100g omekšalog maslaca. Umijesiti tijesto pa ostaviti pola sata da nadoe. Razvuci pa čašom vaditi krugove. Svaki krug namazati paradajz sosom staviti malo šunke malo sira i posuti origanom, premazati umućenim jajetom sa malo maslaca. Peci 25 minuta na 200 stepeni.

## Savet

Super izgleda, lako se pravi a veoma ukusno!