

Pizza sa piletinom



Sastojci

Potrebno je:

- gotovo testo za picu
- 500 g pilećih fileta
- 0,25 l pavlake za kuvanje
- 200 g sušenog sira
- 200 g trapista gauda
- 1 cen belog luka
- so
- biber
- aleva paprika
- bosiljak
- peršin

Priprema

Piletinu sitno narezati na kockice i lagano prepržiti u plehu, zatim dodati beli luk, vrhnje za kuvanje, te narendati suvi sir i trapist, te dodati zacine, soli, bibera i papriku i na kraju, malo bosiljka i peršina.

Testo prethodno, polovicno ispreci i na pola pecenja, na njega dodati smesu, te peci još desetak minuta na 200 stepeni.