

## *Pizza Starkulja*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 hleb/kruh (star dva- tri dana)
- 150 g šunkarice
- 100 g slaninice
- 200 g sira trapista
- 1 glavica crnog luka
- kecap
- origano
- ruzmarin

### **Priprema**

Stari hleb/kruh, isecemo na parcad (tanko), poreamo u tepsiju, koju smo prethodno podmazali sa malo ulja, a može se staviti i papir za pecenje. Kada smo poreali hleb/kruh, premažemo ga kecapom, zatim poreamo šunkaricu i slaninicu iseckanu na sitno, izrendamo sir, stavimo preko šunkarice, a zatim isecemo luk na kolutice i na svako parce stavimo 2-3 kolutica.

Na kraju pospemo sa origanom i za bolji ukus malo ruzmarina. Sve to pecemo na 200 stepeni, najviše 10 minuta.

Služi se toplo, uz jogurt ili mleko. Prijatno!