

Pizza Džepovi



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Tijesto:

- **500 g**brašna
- **250 ml**toplog mlijeka
- **50 ml**ulja
- **1 vrecicak**vasca
- **malosoli**

Za nadev:

- **po želji**parizer, suho meso, sir gauda
- **po želji**kecap, origano

Priprema

Od navedenih sastojaka za tijesto zamijesiti tijesto srednje mekoce. Ostaviti 45 minuta, da odmori! Parizer, suho meso i sir narezati na kockice! Tijesto podijeliti na 4 loptice. Na pobršnjenoj podlozi razvaljati lopticu.

Premazati kecapom, posuti origanom, pa na jedan kraj staviti kockice parizera, suhog mesa i sira. Preklopiti i pritisnuti krajeve!

U tavi zagrijati ulje, pa spustiti pizza "džepove"! Pržiti sa obje strane, dok ne porumene! Pržene staviti na papir, da se ocijede od suvišne masnoće!

Savet

Po želji u nadjev možete staviti i šampinjone!