

Kukuruzna pizza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** mlakog mleka
- **1 parce** kvasca
- **1** jaje
- **1 šoljica** ulja
- **1 kašičica** soli
- **1 kašičica** šećera
- **2 šolje jogurtske** kukuruznog brašna
- **po potrebi** belog pšenice brašna

Za fil:

- seckana salama po želji
- rendani tvrdi sir
- **nekoliko** kiselih krastavica
- **1 pakovanje** mariniranih šampinjona
- **3** jajeta
- origano

Priprema

U mlako mleko razmutiti kvasac, dodati kašicicu šecera i malo brašna pa ostaviti da nadodje. U dublji sud izmašati kukuruzno brašno sa malo obicnog, napraviti udubljenje pa dodati jaje, ulje, so i nadošlo brašno. Rukom umesiti testo pa ostaviti da nadodje. Sastojke za fil pripremiti. Razvuci testo velicine pleha, staviti ga u podmazan i brašnom posutom plehu.

Odozgo nastavljati naseckanu salamu, narendan tvrdi sir, kackavalj, šampinjone i na kockice naseckane krastavcice. Umutiti jaja pa preliti preko pizze, posuti origanom i peci u zagrejanj rerni na 200 C dok se fino testo ne ispece 20 do 25 minuta. Služiti uz kecap.

Savet