

Pizza zalogaji



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Za fil:

- **250** grendanog sira
- **250** g pilecih prsa - rendana
- **po ukusu** kecap
- **po ukusu** origano

Za premazivanje:

- **1** neumuceno belance

Za posipanje:

- **4 kašike** pecenog susama

Za testo:

- **700 g** brašna
- **25 g** svežeh kvasaca
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1** žumance
- **2** jajeta
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- **100 ml** ulja

- 100 ml mleka
- 100 ml kisele pavlake
- 100 ml jogurta

Priprema

Mleko, pavlaku i jogurt izmešati, i smlaciti na ringli. U to dodati kvasac šećer i 8 kašika brašna. Pustiti da nadoe. Zatim u vecu ciniju staviti brašno, so, ulje, prašak za pecivo, jaja, žumance, pa u to dodati nadošli kvasac. Umesiti fino testo pa pustiti da nadoe. Kad je testo nadošlo premesiti i podeliti na cetiri manje loptice. Loptice pustiti da nadou, zatim svaku lopticu razviti na pouljenoj radnoj površini nafilovati sa filom i napraviti tanji rolat. Rolat iseci na širinu dva prsta. Premazati sa belancetom posuti susamom i peci na 200 stepeni 30 minuta. Prijatno.

Savet