

# **Pizza sa korama**



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **500 g**tankih kora za pitu
- **4**jajeta
- **400 ml**kisele pavlake
- **200 g**pizza šunke
- **200 g**svezih šampinjona
- **200-300 g**kecapa
- **1/2 caše od jogurtaulja**

## **Priprema**

Fil: U odgovarajućoj vanglici umutiti jaja žicom. Dodati kiselu pavlaku, jo malo mutiti pa dodati šunku i secenu na kockice i šampinjone isecene na tanke listice. Sve lepo sjediniti.

U pleh koji je podmazan (ili obložen papirom za pecenje) staviti jednu koru. Preko kore premazati ulje cekicom. Zatim staviti drugu koru, koju takođe premažemo uljem. Onda trecu koru na koju stavljamo kecap.

Preko kecapa naneti fil (2-3 kašike).

Postupak ponavljati dok se ne utroši materijal.

Na zadnju koru ne stavljati kecap, već samo naneti fil.

Peci u zagrejanoj rerni na 220°C oko 30 minuta. Kada je peceno, ostaviti da se malo ohladi, a zatim seci na kocke.

### **Savet**