

Pizza na moj nacin



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Za koru:

- **1** **caš**akiselog mleka
- **1/2** **caše**ulja
- **1** **jaje**
- **1** **kesica**praška za pecivo
- **2** **caše**brašna

Za nadev:

- **2** **ml**kecapa
- **300** **g**pileceg parizera
- **200** **g**mariniranih pecuraka
- **1/2** **kašice**bosiljka
- **300** **g**kackavalja
- **3** **kašike** ulja

Priprema

U vunglu sipati kiselo mleko, dodati ulje, jaje, prašak za pecivo i brašno. Od ovih sastojaka zamesiti testo. Oklagijom odmah razviti koru velicine pleha. Kору premazati uljem i kecapom. Narendati pileci parizer, staviti marinirane pecurke i posuti sa bosiljkom. Staviti i malo narendanog kackavalja.

Pizzu staviti da se pece na 250 C 5 minuta. Izvaditi iz rerne i dodati ostatak kackavalja. Vratiti u rernu još minut da bi se kackavalj otopio.

Savet