

BubbleUp-pizza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za testo:

- **oko 400 g** brašna
- **1 kašičica** soli
- **4 kašika** maslinovog ulja
- **1 kašičica** šećera
- **2/3 kocke** kvasca

Za punjenje:

- **150 g** belog pilećeg mesa
- **75-100 g** tvrdog sira

Umak od paradajza:

- **oko 500 ml** paradajz soka
- **1 ravna kašika** brašna
- **2 cen** belog luka
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 kašičica** origane
- **1 kašičica** meda

I još:

- 80 g parmezana

Priprema

Umesiti glatko testo od navedenih sastojaka i ostaviti da miruje. Pilece meso skuvati, iscepkati na traciće i kratko propržiti. Zaciniti po ukusu. Na malo maslinovog ulja propržiti beli luk da zamiriše, dodati kašiku brašna, promešati da dobije zlatnu boju, a zatim naliti paradajz sok. Kuvati da se zgusne, ali ne previše, jer će dodatno pri pečenju dobiti na gustini. Zaciniti po ukusu. Testo istresti na radni sto, razvuci oklagijom i iseci na kvadrate. Na sredinu staviti malo pilece meso i komadic sira.

Skupiti testo u lopticu i režati u vatrostalnu posudu u koju smo sipali malo umak od paradajza.

Svaku lopticu uvaljati u umak od paradajza, doliti ako je potrebno još, posuti obilato parmezan, ostaviti da odmori dok se rerna ne ugreje. Peci dok fino ne porumene.

Savet