

Brzi pizza štapici



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **200 g** brašna
- **200 g** punomasnog jogurta
- **1 kašičica** soli
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **1/4 kašičice** sode bikarbone

Za nadev:

- **2 kašike** otopljenog putera
- **2 cen** belog luka
- **150 g** biljnog sira
- **100 g** šunke

Priprema

Pomešati sve suve sastojke pa dodati jogurt. Mesiti 5 minuta da dobijete loptu koja se ne lepi. Testo razvaljati na što tanje.

Otopljeni puter pomešati sa izrendanim na sitne komade belim lukom i sa tom smesom premazati testo. Narendati sir (može i trapist ili bilo koji drugi) i šunku pa peci u predhodno zagrejanoj rerni na 220C.

Gotovo je kada se sir rastopi, brzo se pece testo, nekih 10-15 minuta, zavisi od rerne.

Seci picu na štapice.

Savet

Za as se spremi i ima lepu aromu belog luka. Prijatno!