

Pizza iz pizza pekaca



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- 2jajeta
- **50 g**majoneza
- **50 g**kisele pavlake
- **100 g**brašna
- **1 prstohvatsode** bikarbonate
- **1 prstohvatsoli**

Za nadev:

- **100 g**kecapa
- **1 kašik**kisele pavlake
- marinirani šampinjoni
- seckana šunka
- **5-6** zelenih maslina
- rendani kackavalj

Priprema

Umutiti 2 jajeta sa majonezom, kiselom pavlakom, sodom bikarbonom, soli i brašna. Masu umutiti da bude glatka, gušća nego za palacinke.

Dok masa stane sastojke za nadev pripremiti.

Kecap izmešati sa 1 kašikom kisele pavlake, šunku iseckati na kocke, šampinjone na listice, a sir izrendati.

Pizza pekac podmazati uljem, staviti na podeok 1 i zagrejati. Testo staviti u pekac i kašikom rasporediti, odmah premazati sa kecapom, i staviti nadev, po vrhu sir.

Dok reamo nadev pizza se pece. Kad stavimo nadev pekac poklopimo i pecemo 10-tak minuta dok se sir ne istopi. Povremeno pekac protresti da se pizza pomeri, jer ponekad pekac na jednoj strani više pece nego na drugoj.

Gotova pizza.

Savet