Cvet



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**kore lisnatog testo
- **150 ml**paradajz pire
- **100 g**mocarele, rezane na kriške
- **50 g**parmezana
- **1**kašicica oregana
- **20 g**otopljenog putera, za premazivanje kora
- crni biber po ukusu

Priprema

Pripremimo sastojke.

Isecemo kore u krug, jednake veliline. Ja sam koristila pleh koji je odgovarao b+velicini kore. Dno sam kasnije koristila za pecenje. Namžemo prvu koru otopljenim puterom. Sada premažemo paradajzom. Pospemo oreganom i parmezanom. Naredjamo kriške mocarele, kao na slici. Poklopimo drugom korom. Premažemo puterom. Pobiberimo. Secemo strafte. Uvijamo svaku štraftu. Ponovo premažemo puterom.

Pecemo na 200 stepeni Celzija oko 25 minuta.

Savet

Mislim da se svi možemo složiti, da smo se ovih prošlih praznika, nakuvali, napekli, napržili i nadam se ne i

prejeli. ipak ukusi su nam još nadraženi, a novanici istanjeni. Evo jedne lepe ideje, nešto što izgleda lepo na stolu i možete servirati uz supu ili kao posluženje. Vaš izbor. I što je najvažnije nije skupo i brzo se spremi.