

Pizza Twist alla Diavola



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **pakovan**jalisnatog testa
- **po potrebi**paradajz pelata ili kecapa
- **par šnitov**akulena
- **po potrebi**mozzarella sira ili kackavalja
- 1 jaje
- **po želji**origana

Priprema

Razvuci lisnato testo i premazati ga paradajz pelatom ili kecapom. Zatim preko poreati sir, pa kulen (ili šunkaricu).

Nakon toga razvuci drugo lisnato testo i prekriti celu picu. Dobro zatvoriti, pritisnuti prrstima po obodu pice kao na slici. Postaviti cašu ili manju cinjiju u centar i iseci na šnite.

Svaki šnit uvijati dva puta, skloniti ciniju i nakon toga premazati celu picu jajetom.

Picu peci u prethodno zagrejanjnoj rerni na 180 C oko 25 minuta, dok ne dobije lepu boju. Služiti odmah kako bi se sir teglio. Prijatno!

Savet

Mogue je praviti slane i slatke pizze na ovaj nain. Ovaj recept je idealan za pravljenje zajedno sa mališanima. :)