

Pizza bombe



težina: **srednje**

za: **35** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za testo:

- **3** cašebrašna
- **1** cašajogurta
- **1/2** cašeulja
- **1** kesicaprška za pecivo
- **1** kašicicasoli

Za premazivanje:

- **1**jaje

Za nadev:

- **malosalame**
- sira
- kecapa
- origana

Priprema

U jednu posudu staviti brašno, prašak za pecivo, dodati jogurt, ulje, so i umesiti testo. Ukoliko je testo lepljivo, dodati još malo brašna. Oklagijom razvuci testo na debeljinu od oko 2 mm. Kalupom ili cašom vaditi krugove koje cete na sredini nafilovati sa malo kecapa, salamiicom (isecenom na sitne kockice) i sirom (narendanim), odozgo posuti sa malo origane. Skupiti loptice na sredini, i okrenuti tako da skupljeni deo bude dole. Od gore

svaku bombicu premazati umucenim jajetom i još malo origane. Peci oko 15 minuta na 180 C, dok ne porumene.

Savet

Voditi rauna o tome da bombice dosta narastu dok se peku .Ne tanjiti testo previše da se ne bi cepalo dok se prave bombice i da punjenje ne bi iscurelo.