Lisnata pizza



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**lisnatog testa
- **250 g**pilece šunkarice
- **150 g**tost sira
- **nekoliko kašika**paradajz pirea
- **nekoliko kašika**kecapa
- **2**paradajza
- **malo**zacina sa ukusom paradajza i bosiljka
- **1**žumance (za premaz)
- **malo**susama i curikota
- **1 kašicica**šecera

Priprema

Lisnato testo odmrznuti i razvuci u kvadratni oblik. Iscrtati krug u sredini koji bogato premažemo mešavinom paradajz pirea i kecapa kojoj smo dodali kašicicu šecera.

Preko poreati kolutove pilece šunkarice.

Modlicom izvaditi oblike iz listica sira i poslagati preko šunkarice. Paradajzu otkloniti semeni deo i iseckati na kockice, pa poreati preko. Posuti zacinom. Krajeve lisnatog testa premazati žumancetom i posuti semenjem po želji. Peci oko 20-ak minuta da fino porumeni...

Savet

Ono kad vam se žuri, a želite nešto ukusno...