

Pizza od kora



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** gotovih kora
- 4 jajeta
- **200 ml** kiselog mleka
- **200 g** brašna
- **100 g** griza
- **200 ml** ulja
- **1** kesica praška za pecivo
- **300 g** šunke za picu
- **200 g** sira kackavalja
- **200 g** pecurke
- **100 ml** kecapa
- **po potrebi** origano
- **po potrebi** susam
- **3 kašike** maslinovog ulja

Priprema

Smesa za premazivanje kora. U posudi umutiti jaja, dodati kiselo mleko, brašno, griz, ulje i prašak za pecivo. Kašikom izmešati i sjediniti smesu.

Na radnoj površini složiti po 4 kore, jedna na drugu, svaku koru premazati smesom. Posljednju četvrtu koru premazati kecapom.

Preko kecapa narendati kackavalj, poreati šnite šunke, pecurke, pa opet kecap i malo origano. Saviti sa boka i

krajeve kora, a spreda u rolat uviti. Tako uraditi i sa ostalim korama.

Rolate poreati u podmazanom plehu, premazati ih maslinovim uljem, i tankim slojem smese ako je ostala. Po vrhu kora poprskati kecapom i susamom.

Pizzu peci u zagrejanj rerni na 220'C oko 30 minuta.

Gotovu pizu služiti toplu.

Savet

Probajte izvrsna pizza, malo e biti jedno pare. Prijatno!