

# **Pizza sa vrhnjem za kuhanje**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **350 g**brašna
- **3,5 g**kvasca
- **1 kašicica** soli
- **3 kašikeulja**
- **200 ml**mlake vode
- **100 g**šunke
- **100 g**sira
- **100 g**svog mesa
- **200 ml**vrhnja za kuhanje
- origano

## **Priprema**

U brašno dodati ulje, so, kvasac, vodu te zamijesiti tijesto.

Pripremiti šunku, sir, nasjeci suvo meso.

Razvuci tijesto u oblik tepsije u kojoj cete peci pizzu. Po ivicama poreate sir. Zatim preklopite tijesto preko sira i viljuškom spojite da sir prilikom pecenja ne iscuri (kao na slici). Premažete tijesto vrhnjem za kuhanje i pospete origanom.

Poreati šunku, suvo meso i sir.

Peci na najjacoj temperaturi što bliže gornjem grijacu dok ne porumeni.

### **Savet**

Pizza je malo drugačija ali okus je odličan!