

## Pizzete



### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1 margarin
- 500 g sira
- 5 jaja
- 600 g brašna
- 1 prašak za pecivo
- so
- origano
- kecap
- po želji: šunkarice, šampinjoni, masline, paprika..

### Priprema

Testo: Mikserom umutiti 1 margarin sa 2 jajeta, pa tome dodati 250 g mekog sira, kašicica soli i umesiti sa 600 g brašna i jednim praškom za pecivo.

Oklagijom rastanjiti masu debljine 0,5 cm i vecom cašom vaditi krugove i reati u podmazan pleh i svaki premazati žumancetom. Manjom cašom vaditi krugove (prstenove) i redjati ih od gore, preko celih krugova, da ostane sredina u koju će se stavljati fil, pa i prstenove premazati žumancetom.

Ostatke testa premesiti i praviti, punе krugove i prstenove, dok se ne utroši svo testo. Ispadne oko 30 pizzeta, što zavisi od velicine caše, koja se koristi.

Fil: 250 g sira (švapski, mocarela, feta....) 2 jajeta, kecap, origano. Ovome se po želji, mogu dodavati sitno seckana šunkarica, šampinjoni, paprika....i ukrasiti maslimom.