

# *Pizza sa piletinom*



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- gotovo testo za picu
- 500 g pilecih fileta
- 0,25 l pavlake za kuhanje
- 200 g sušenog sira
- 200 g trapista gauda
- 1 cen belog luka
- so
- biber
- aleva paprika
- bosiljak
- peršin

## **Priprema**

Piletinu sitno narezati na kockice i lagano prepržiti u plehu, zatim dodati beli luk, vrhnje za kuhanje, te narendati suvi sir i trapist, te dodati zacine, soli, bibera i papriku i na kraju, malo bosiljka i peršina.

Testo prethodno, polovicno ispreci i na pola pecenja, na njega dodati smesu, te peci još desetak minuta na 200 stepeni.