

## Pizza heljda



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## Sastojci

### Za testo:

- **200 g** heljdinog brašna
- **50 g** belog brašna
- **1** jaje
- **1 kesica** praška za pecivo
- **130 ml** vode

### Za nadev:

- **po želji** kecap
- **100 g** praške šunke
- **100 g** pileceg parizera
- **150 g** kackavalja
- **malo** origanae

## Priprema

Napraviti testo: U ciniju stavite brašno belo i heljdino, dodati prašak za pecivo, jaje i vodu. Umutite testo.

Razvuci testo u krug, za picu i filovati. Stavite preko kecap, šunku i parizer. Stavite da se pece 25 minuta na 220 stepeni.

5 minuta pred kraj dodati narendan kackavalj.

## Savet

Služiti uz jogurt. Prijatno.