

Pizza tuna (2)



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Tijesto:

- **400 g** brašna
- **2 kašike** ulja
- **1 kašica** soli
- **1 kašica** germe
- **200 ml** mleka
- **150 ml** paradajz sos (pelata)
- **2 konzerve** tunjevine
- **200 g** kackavalja
- **200 g** mocarela sir
- **1 kašica** origana

Priprema

Brašno dodati u vangle, dodati ulje, so i germu zamijesiti sa toplim mlekom. Ostaviti smesu da naraste. Razdvojiti u vije loptice. Naviti na brašno i malo da ostoje. U pelat dodati malo soli i pola kašike origana i malo vode, pomiješati. Razvuci tijesto oklagijom, tijesto staviti u tepsiju i premazati sa pelatom, dodati rendani kackavalj, preko kackavalja dodati tunjevinu i mocarelu sir peci na 150C 15 minuta tako i sa drugim tijestom uraditi. Iseci picu. Prijatno.

Savet