

## *Pizza na palenti*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- oko 500 ml mleka
- po potrebi palenta
- 1/2 ravne kašičice soli
- po potrebi jogurt
- 2 jajeta
- 1/2 kafene kašičice origana
- oko 200 g praške šunke
- 3-4 kom krupnijih šampinjona
- 4-5 kolutova paradajza
- 1/2 kom sveža zelene roge ili babure
- 5-6 kom crne masline
- 100 g edemar sira
- origano za posipanje
- domaci kecap za premazivanje

### **Priprema**

U pola litre mleka skuvamo palentu sa pola ravne kašičice soli, da bude jako gusta. U gotovu palentu umešamo oko pola kašičice origana, par kašika jogurta i dva jaja (sa jogurtom obazrivo, samo dok palenta upija, da je ne razredite). Kalup za pecenje (ja sam koristila kalup od 30 R), premažemo maslacem i u njega usipamo palentu i rukama raširimo u glatku koru, sa malo povišenim ivicama.

Za toping stavite domaci kecap, šnite stišnjene šunke, šampinjone narezane na listove, crne masline, svežu zelenu papriku, narezanu na trakice i tanke kriške paradajza.

Sve posolite i pospite sitno naseckanom svežom origanom i zapecite na 250 stepeni, nekih 15 minuta. Kada je sve lepo dobilo bojicu, pizzu pospite sa narendanim sirom i vratite u pecnicu, da se zapece još koji minut.