

Pizza na Sandrin nacin



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Kolicina je za dve pizze

- **2pizza podlage**
- **1pavlaka**
- **1kecap**
- **100 gpizza šunke**
- **100 gkulena**
- **250 gfeta sira**
- **150 giriskog kackavalja**
- **1zelena paprika**
- **2jajeta**

Prepuna

Na kupljeno testo za pizzu namaže se malo kecpa tek toliko da ima svuda, ne debeo sloj

Onda se namaže malo pavlake, takoe tanak sloj.

Iscepka se rukom šunka i svuda se poredja, da prekrije celu koru

Iscepka se rukom kulen pa se poreva svuda ali ne previše da ne bi bilo ljuto

Izrenda se feta svuda.

Izrenda se kackavalj.

Isecka se paprika na sitne parcice i stavi se onako u krug i na sredinu.

Posle nekih 5 minuta pecenja izvadi se pizza iz rerne i lupi se jedno jaje da iscuri na sredinu pa se vrati u rernu.

Savet

Pee se na 200 C, nekih 20ak min, obavezno bocnuti jaje da se vidi da li se stvrdnulo. Uživajte!