

Pizza Džepovi



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Tijesto:

- **500** g brašna
- **250** ml toplog mlijeka
- **50** ml ulja
- **1** vrećica kvasca
- **malosoli**

Za nadev:

- **po želji** parizer, suho meso, sir gauda
- **po želji** kecap, origano

Priprema

Od navedenih sastojaka za tijesto zamijesiti tijesto srednje mekoce. Ostaviti 45 minuta, da odmori! Parizer, suho meso i sir narezati na kockice! Tijesto podijeliti na 4 loptice. Na pobrašnjenoj podlozi razvaljati lopticu.

Premazati kecapom, posuti origanom, pa na jedan kraj staviti kockice parizera, suhog mesa i sira. Preklopiti i pritisnuti krajeve!

U tavi zagrijati ulje, pa spustiti pizza "džepove"! Pržiti sa obje strane, dok ne porumene! Pržene staviti na papir, da se ocijede od suviše masnoce!

Savet

Po želji u nadjev možete staviti i šampinjone!