

Pizza sa pilecim filetima



težina: **srednje**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Tijesto:

- **400 g** brašna
- **1/2 vrecice** instant kvasca
- **1,5 dl** tople vode
- **1 dl** mlijeka
- **0,5 dl** ulja
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **malosoli**

Nadjev:

- **oko 600 g** pilecih fileta
- **2** crvene paprike
- **450 g** šampinjona
- **so**
- **biber**
- **mješavina** zacina
- **origano**
- **po želji (manje ili više)** sira za pizzu
- **po želji** kecap

Priprema

Od navedenih sastojaka zamijesiti tijesto, prekriti i ostaviti da odmori oko 40 minuta. Na malo ulja propržiti sitno sjeckane pilece filete, dodati sitno sjeckane paprike i na kraju na listice sjeckane šampinjone. Zaciniti

solju, biberom, mješavinom začina, origanom i dodati kecapa, po želji.

Tijesto razvaljati, staviti u pouljen pleh, premazati sosom od paradajza ili kecapom, pa rasporediti nadjev.

Preko nadjeva naribati sir, posuti sa malo origana, pa ubaciti u zagrijanu pecnicu na 220 C oko 10-15 minuta.

Savet