

Pizza Fantastico



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastoјci

Potrebno je:

- **250** gbrašna
- **1**jaje
- **5** kašikaulja
- malosoli
- **1** dlmlakog mleka
- **1** kašicicašecera
- **1** kašicicasoli
- **1/2**kvasca
- **100** gšunke
- **100** gslnine
- **100** gkobasice
- kecap
- **1**kisela pavlaka
- **1**jaje

Preparacija

Kada kvasac nadoe sve dobro izmesati i ostaviti da odstoji. Posle toga rastanjiti testo u plehu i ostaviti još 30 minuta.

Premazati testo kecapom poreati sastojke i peci 20 minuta na 200 stepen.

Jaja i pavlaku umutiti i prelitи preko pice tj. naneti cetkom.

Savet