

## Cvet



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- 2kore lisnatog testo
- **150 ml**paradajz pire
- **100 g**mocarele, rezane na kriške
- **50 g**parmezana
- 1kašicica oregana
- **20 g**otopljenog putera, za premazivanje kora
- crni biber po ukusu

## Priprema

Pripremimo sastojke.

Isecemo kore u krug, jednake veliline. Ja sam koristila pleh koji je odgovarao b+velicini kore. Dno sam kasnije koristila za pecenje. Namžemo prvu koru otopljenim puterom. Sada premažemo paradajzom. Pospemo oreganom i parmezanom. Naredjamo kriške mocarele, kao na slici. Poklopimo drugom korom. Premažemo puterom. Pobiberimo. Secemo strafte. Uvijamo svaku šraftu. Ponovo premažemo puterom.

Pecemo na 200 stepeni Celzija oko 25 minuta.

## Savet

Mislim da se svi možemo složiti, da smo se ovih prošlih praznika, nakuvali, napekli, napržili i nadam se ne i

prejeli. ipak ukusi su nam još nadraženi, a novanici istanjeni. Evo jedne lepe ideje, nešto što izgleda lepo na stolu i možete servirati uz supu ili kao posluženje. Vaš izbor. I što je najvažnije nije skupo i brzo se spremi.