

## **Pizza pužici (4)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **35** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g**lisnatog testa
- **30 g**brašna (za posip)
- **150 g**parizera
- **50 g**kecapa
- **100 g**kackavalja
- maloorigana

### **Priprema**

Tablu lisnatog testa staviti na sobnu temperaturu 1-2h da omeša. Posipati brašno na radnu površinu, staviti testo, pa posipati odozgo brašnom kako se ne bi lepilo. Testo stanjiti oklagijom. Po testu razmarati kecap, narendati parizer i kackavalj, posuti origano, pa uviti u rolat.

Rolat seci na kolutove debljine 1cm i reati na pek papir.

Peci na 200 C 20 minuta.

### **Savet**