

# **Pizza fišeci**



težina: **lako**

za: **26** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **300 g**šunke
- **300 g**sira
- paradajz sos
- origano
- **400 g**brašna
- **100 g**maslaca
- **100 ml**vode
- **2 kašike**ulja
- **1 kašik**asoli
- **150 ml**mlijeka
- **20 g**kvasca
- **1 kašika** šecera

## **Priprema**

Kvasac, šecer i toplo mlijeko pomiješati. Ostaviti da kvasac odradi. Zatim dodati 400 g brašna sa kašikom soli, 2 kašike ulja, 100 ml tople vode, 100g omekšalog maslaca. Umijesiti tijesto pa ostaviti pola sata da nadoe. Razvuci pa cašom vaditi krugove. Svaki krug namazati paradajz sosom staviti malo šunke malo sira i posuti origanom, premazati umucenim jajetom sa malo masalaca. Peci 25 minuta na 200 stepeni.

## **Savet**

Super izgleda, lako se pravi a veoma ukusno!