

Pizza sa vrhnjem za kuhanje



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** brašna
- **3,5 g** kvasca
- **1 kašicica** soli
- **3 kašike** ulja
- **200 ml** mlake vode
- **100 g** šunke
- **100 g** sira
- **100 g** suvog mesa
- **200 ml** vrhnja za kuhanje
- origano

Priprema

U brašno dodati ulje, so, kvasac, vodu te zamijesiti tijesto.

Pripremiti šunku, sir, nasjeci suvo meso.

Razvuci tijesto u oblik tepsije u kojoj cete peci pizzu. Po ivicama poreate sir. Zatim preklopite tijesto preko sira i viljuškom spojite da sir prilikom pecenja ne iscure (kao na slici). Premažete tijesto vrhnjem za kuhanje i pospete origanom.

Poreati šunku, suvo meso i sir.

Peci na najjacoj temperaturi što bliže gornjem grijacu dok ne porumeni.

Savet

Pizza je malo drugaija ali okus je odlian!