

AutorIvana Pipunić
ShareTweetSaveEmail
1

Pripremljena Donald Duck pizza iz mista
1.Pripremiti i posložiti sve navedene namirnice na razvučeno tijesto za pizzu.

Maštovitost koja želi iznenaditi ljupkošću zadovoljstva!

2

Ispečena Donald Duck pizza iz mista na 180 celzijevih stupnjeva,u pećnici.
Vrijeme pečenja:15- 20 minuta(ovisno o tijestu)
Ne pokrivati papirom za pečenje pizzu dok se peče radi obožavane svježine i ukusnosti !

1 kom. Tijesta za pizzu
4 žlica Zvijezda majoneze
4 žlica Zvijezda kečapa blagog
9 kom. Sira Gauda
12 kom. Zimske salame
7 kom. Šunke za pizzu
1 kom. Crvene svježe paprike narezane
5 kom. Šampiona gljiva narezanih
10 kom. Zelenih maslina
1 kom. Kukuruza šečerca u limenci



NAMIRNICE

1 kom. Tijesta za pizzu
4 žlica Zvijezda majoneze
4 žlica Zvijezda kečapa blagog
9 kom. Sira Gauda
12 kom. Zimske salame
7 kom. Šunke za pizzu
1 kom. Crvene svježe paprike narezane
5 kom. Šampiona gljiva narezanih
10 kom. Zelenih maslina
1 kom. Kukuruza šečerca u limenci

Način pripreme

1

Pripremljena Donald Duck pizza iz mista
1.Pripremiti i posložiti sve navedene namirnice na razvučeno tijesto za pizzu.
Maštovitost koja želi iznenaditi ljupkošću zadovoljstva!

2

Ispečena Donald Duck pizza iz mista na 180 celzijevih stupnjeva,u pećnici.
Vrijeme pečenja:15- 20 minuta(ovisno o tijestu)
Ne pokrivati papirom za pečenje pizzu dok se peče radi obožavane svježine i ukusnosti !

Donald Duck pizza iz mista
NAMIRNICENačin pripreme