AutorKarolina Mrazovic
ShareTweetSaveEmail
1

Od navedenih sastojaka umjesiti tijesto i pustiti da se dize.Kada je tijesto spremno razvaljamo ga u tepsiju velicine po zelji!Premazemo ga majonezom i ketchupom po zelji(ja stavim puno jer volim da je socno)stavimo luk,papriku,krastavce,pa na njih stavimo ostale namirnice.Svatko moze staviti sto voli!Posoliti,pobiberiti ,staviti origano.
Na to sve stavim jos majoneze.Razvaljati preostalo tijesto i poklopiti!Kada je gotovo najbolje je ostaviti da se jos dizeda bi tijesto bilo sto hrskavije!
Da ne zaboravim
Tapsiju premazem sa domacom masti jer je puno ukusnije nego kad koristim ulje.
Dobar tek!

1 kg Brasna
1 kom. Svjezeg kvasca
Mlijeko po potrebi
Sol,domaca mast
Zvijezda ketchup
Zvijezda majoneza
½ kg Sunka za pizu
½ kg Sira
Kobasice,slanina,kulen,luk,kiseli krastavci,svjeza zelena paprika,origano,sol,papar

NAMIRNICE

1 kg Brasna

1 kom. Svjezeg kvasca
Mlijeko po potrebi
Sol,domaca mast
Zvijezda ketchup
Zvijezda majoneza
½ kg Sunka za pizu
½ kg Sira
Kobasice,slanina,kulen,luk,kiseli krastavci,svjeza zelena paprika,origano,sol,papar

Način pripreme

1

Od navedenih sastojaka umjesiti tijesto i pustiti da se dize.Kada je tijesto spremno razvaljamo ga u tepsiju velicine po zelji!Premazemo ga majonezom i ketchupom po zelji(ja stavim puno jer volim da je socno)stavimo luk,papriku,krastavce,pa na njih stavimo ostale namirnice.Svatko moze staviti sto voli!Posoliti,pobiberiti ,staviti origano.
Na to sve stavim jos majoneze.Razvaljati preostalo tijesto i poklopiti!Kada je gotovo najbolje je ostaviti da se jos dizeda bi tijesto bilo sto hrskavije!
Da ne zaboravim
Tapsiju premazem sa domacom masti jer je puno ukusnije nego kad koristim ulje.
Dobar tek!

Papanini
NAMIRNICENačin pripreme