AutorJulijana Dunđer Šapina

ShareTweetSaveEmail

1

U vodi i mlijeku otopiti germu.Od te smjese i ostalih sastojaka zamijesiti tijesto i ostaviti da odstoji 1h.

2

Tijesto razvaljati te premazati smjesom od pas.rajčice,mas.ulja i origana.Staviti sir u listićima,naribati tvrdi sir te salamu,svježu papriku i malo slanine..kobase..Naribati tvrdi sir te staviti ZVIJEZDA majonezu i kečap.Posuti origanom i staviti peći na 200 stupnjeva oko 20 minuta..

Tijesto:
oko 350 g glatkog brašna
sol
oko 80ml ulja

oko 100 ml vode
oko 100 ml mlijeka
15 g svježe germe
Premaz:
100ml pasirane rajčice,žlica maslinovog ulja i origano
i još: salama,sir u listićima,sir po želji,slaninica,kobasica,svježa paprika,ZVIJEZDA MAJONEZA I KEČAP

NAMIRNICE

Tijesto:
oko 350 g glatkog brašna
sol
oko 80ml ulja
oko 100 ml vode
oko 100 ml mlijeka
15 g svježe germe
Premaz:
100ml pasirane rajčice,žlica maslinovog ulja i origano
i još: salama,sir u listićima,sir po želji,slaninica,kobasica,svježa paprika,ZVIJEZDA MAJONEZA I KEČAP

Način pripreme

1

U vodi i mlijeku otopiti germu.Od te smjese i ostalih sastojaka zamijesiti tijesto i ostaviti da odstoji 1h.

2

Tijesto razvaljati te premazati smjesom od pas.rajčice,mas.ulja i origana.Staviti sir u listićima,naribati tvrdi sir te salamu,svježu papriku i malo slanine..kobase..Naribati tvrdi sir te staviti ZVIJEZDA majonezu i kečap.Posuti origanom i staviti peći na 200 stupnjeva oko 20 minuta..

Rustikalna pizza
NAMIRNICENačin pripreme