



Pizza s plodovima mora

Sastojci

- 2 češnjak
- 10 g peršin
- 4 chilli papričica
- 20 g bijelo vino
- 1 šalica mlijeko
- 1 kvasac
- 100 g pšenično brašno
- 1 tsp šećer
- 1 tsp sol
- 1 tbsp suncokretovo ulje
- 30 g gouda sir
- 30 g rajčica

Upute

1. U pola litre mlakog mlijeka rastopite paketić kvasca sa žličicom šećera. Kad se kvasac počne dizati, dodajte 2-3 žlice ulja, žličicu soli i taman toliko brašna da zamijesite meko i rastezljivo tijesto. Ostavite tijesto da se podigne, zatim ga premijesite i razvucite u podlogu za pizzu prema veličini posude za pečenje.
2. Morske plodove prodinstajte na malo ulja i u bijelom vinu. Posolite i popaprite. Dodajte sitno nasjeckani peršin i češnjak.
3. Razvučeno tijesto za pizzu prekriti gouda sirom, a preko sira stavite morske plodove. Na vrh dodajte nasjeckanu rajčicu i malo nasjeckanih ljutih feferona. Pecite 20 minuta na 200 stupnjeva.

55 Min

4 porcije

Ugljikohidrati	24.83 g
energija	206.02 kcal
Masti	8.18 g
Proteini	7.53 g