



www.moji-recepti.net

Recept:

Pizza kruhek

Sestavine:

- 500 g toasta
- 20 dag šunke
- 10 dag naribanega sira gauda
- 3 x žličke parmazana
- 2 x jajca
- 1 x mala kislá smetana
- 1 x velika žlica sesekljanega peteršilja
- 1 x žlička rdeče paprike



Zahtevnost:



Splošni opis in postopek:

- Za začetek je potrebno vzeti dovolj veliko posodo. V njej se združi naslednje sestavine: 20 dag šunke, ki jo narežemo na majhne koščke, 10 dag naribanega sira Gauda, 3 x žličke parmazana, 2 x jajca, 1 x mala kislá smetana, 1 x velika žlica sesekljanega peteršilja, 1 x žlička rdeče paprike
- Če želite, da bo jed bolj pikantna, potem lahko dodate še kajenski poper.
- V našem primeru smo vzeli toast, vendar pa lahko namesto le tega vzamete žemlje, ki se jih prereže na polovico. Toast ali žemlje polijemo z mlekom, da dobimo mehak kruh.
- Kruh položimo na pekač, na katerem je predhodno dodan peki papir in na kruh nanesimo maso iz 1 točke. Pizza kruhke pečemo na 180 stopinj Celzija, dokler se sir ne stopi.

Dober tek :.