www.moji-recepti.net

Recept:
Pizza kruh



Sastojci:
500 g kruha
20 dag šunke
10 dag naribanog sira gouda
3 x žličice parmezana
2 x jaja
1 x mala kisela vrhnja
1 x velika žlica nasjeckanog peršina
1 x žličica crvene paprike.

Težina:

Opći opis i postupak:

- Za početak je potrebno uzeti dovolj veliku posudu. U njoj se kombiniraju sljedeći sastojci: 20 dag šunke, narezane na male komadiće, 10 dag naribanog sira Gauda, 3 x žličice parmezana, 2 x jaja, 1 x mala kisela pavlaka, 1 x velika žlica sitno sjeckanog peršina, 1 x žličica crvene paprike.

- Ako želite da jelo bude pikantnije, možete dodati i kajenski papar.

- U našem slučaju uzeli smo tost, ali umjesto toga možete uzeti peciva koja se prerežu na pola. Tost ili peciva prelijte mlijekom kako biste dobili mekan kruh.

- Kruh stavite na protvan prekriven papirom za pečenje i nanesite smjesu iz 1. koraka. Pizzu od kruha pecite na 180 Celzijevih stupnjeva dok se sir ne rastopi.