

Slavonska pizza



[Tjesto za pizzu](#) od 32cm.

- 100g kuhane šunke
- 75g [suhe slanine](#) (špeka)
- 10 kolutića neke [kobasice](#) (sremska, zimska, kulen i sl.)



200 g ribanog [sira](#) sa većim postotkom masnoće, npr. Gauda. Sir ribajte sami neposredno prije upotrebe.

Da bi ga lakše naribali stavite ga jedno pol sata prije u duboko smrzavanje da se stisne.



350 g cjelih rajčica iz konzerve, koje će te kao na slici protisnuti kroz cjedlo.

Tako da dobijete samo pulpu, esenciju rajčice.

Na razvučeno [tjesto za pizzu](#) prvo razmažite rajčicu, zatim posipajte sa narezanom šunkom.

Na kraju posložite na tanke ploškice narezani [suhi špek](#).

Radite tako da na dnu bude uvijek suhija slama, a odozgora masnijetako da saft od masnijeg zaljeva ono suhije ispod.

Stavimo u zagrijanu pećnicu zagrijanu na 230°C i pečemo 7 min. Izvadimo iz pećnice.

Posipamo sa naribanim [sirom](#) i posložimo [domaće kobasice](#). Vratimo u pećicu i na srednjoj polici zapečemo još 5-7 min.



Slavonska pizza je pečena kada je tjesto hrskavo. [Pizzu](#) koju ste tek izvadili iz pećnice možete posipati sušenim [origanom](#) ili [bosiljkom](#).

Također možete i rubove premazati uljem ili još bolje saftom sa sredine pizze.

[savijet] Ovisno o vašim pećnicama vrijeme pečenja može varirati. Držite se redosljeda i ne stavljajte sir odmah na pizzu jer on je nakon max 10 min. pečenja pregoren. Naribani sir možete smrznuti, tada ga takvog smrznutog možete peći od početka. **[savijet]**

