

Šljakerska

Šljakerska zato jer je obilata i i zasitna, nije za djelatnike koji rade u uredima, nego za sve one koji trebaju energije za rad.

100g kuhane šunke
75g slanine (špeka)
10 kolutića neke kobasice
(sremska, zimska i sl.)

350 g cjelih rajčica iz konzerve, koje će te kao na slici protisnuti kroz cjedlo. Tako da dobijete samo pulpu, esenciju rajčice.



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.



Na razvučeno tjesto prvo razmažite rajčicu. Zatim posipajte sa narezanom šunkom. Na kraju posložite na tanke ploškice narezani 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.

Posipamo sa naribanim sirom i posložimo kobasice.

Vratimo u pećicu i na srednjoj polici zapečemo još 5-7 min.

Pizza je pečena kada je tjesto od ispod gotovo.

Ovisno o Vašim pećnicama vrijeme pećenja može varirati. Držite se redosljeda i ne stavljajte sir odmah na pizzu jer on je nakon 15tak min. pećenja pregoren. Možete smrznuti naribani sir, tada ga takvog smrznutog možete peći od početka.

Pizzu koju ste tek izvadili iz pećnice možete posipati origanom, ako ga volite. Također možete i rubove premazati uljem ili još bolje saftom sa sredine pizze.



Tjesto za samu pizzu: <http://moja-kuhinja.com/viewtopic.php?t=343>

Tomek[©] www.moja-kuhinja.com[®]