



## Pizza zavitek

Chef klavdija hiti

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Iz moke, kvasa, soli, sladkorja in vode zamesimo mehko testo, kot za pizzo. Pustimo vzhajati vsaj pol ure. Po preteku tega časa razvaljamo testo, damo gor mešanico špinače, 1 jajca in česna, ter namažemo po testu. Nato damo gor rezine svinjske ribice in tri na četrtine narezana trdo kuhana jajca. Zavijemo, ter damo na pekač na katerem je peki papir vzhajati. Vzhajano premažemo z oljem in damo peči v ogreto pečico na 180 stopinj celzija za 40min. Pečeno vzamemo ven, počakamo, da se malo ohladi, narežemo in postrežemo.

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 kos česen
- - sol
- - sladkor
- 0,5 kg moke
- 4 dcl VODE
- 1/2 kos kocke kvasa
- 4 kos jajc
- 6 dag svinjske ribice
- 4 dag odmrznjene špinače