

Mini pizze s Pik šunkom na podlozi od tikvica



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
10 - 30 min



BROJ PORCIJA
2

Sastojci

1 tikvica
125 g PIK Šunke u ovitku / PIK Kuhane šunke
sir za pizzu
dimljeni sir s paprikom
svježi peršin ili origano
50 ml pasirane rajčice
Sol

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Tikvicu dobro operite i posušite. Narežite tikvicu na kolute debljine 1 cm te ih prepecite s obje strane na roštilju ili gril tavi. Tikvice zatim odložite sa strane i na njih posložite željene sastojke.

Kombinirajte sir za pizzu i dimljeni sir s paprikom zbog okusa, pasiranu rajčicu s malo soli, peršin ili svježi origano te PIK šunku kao mesni dio ovih mini pizza.

Šunku možete izdubiti pomoću sprave za uklanjanje sredina jabuka ili je narezati na uske trakice i tako posložiti preko sira i tikvica.

Ako tikvice pripremate na roštilju, vratite ih nazad na rešetku, a ako ih pripremate u pećnici stavite ih na maksimalnu temperaturu na nekoliko minuta. Dovoljno da se sir otopi.

Mini pizze poslužite tople kao predjelo ili finger food.