**PRIGRIZKI Z OKUSOM PIZZE**

**PIZZA KRUHKI**

Če imaš za porabiti star kruh, so pizza kruhki ena izmed idej, kako ga lahko porabiš.

Kaj potrebuješ:

Kruh

Paradižnik ali ketchup

Šunka (ali salama po izbiri)

Sir

Gobe

Začimbe po izbiri

Kruh nareži na poljubne kose. Naribaj sir, na drobno nareži šunko (ali drugo salamo), gobe, dodaj začimbe in vse skupaj dobro premešaj s paradižnikom ali ketchupom. Namaži na kose kruha, navrhu poribaj še sir in daj v pečico na 180°C, dokler se sir ne stopi.

**PIZZA MUFFINI**

**Sestavine:**

1 dl mlačnega mleka

1 žlička sladkorja

½ kvasa

250 g moke

4 žlice masla

1 jajce

sol

paradižnik

olje

50 g sesekljane šunke (ali salame po izbiri)

50 g sira

50 g gob po (želji)

začimbe po lastni izbiri

**Postopek priprave:**

V posodi zmešaj 3 žlice toplega mleka in sladkor ter v tej tekočini raztopi kvas. Počakaj, da kvasni nastavek vzhaja. V drugo posodo stresi moko in vzhajani kvasni nastavek, dodaj še jajce, maslo, začimbe in preostalo mleko. Iz vseh sestavin zamesi testo, ga pokrij in pusti vzhajati približno pol ure. Med tem šunko, polovico sira in gobe na drobno nareži (naribaj) in prepraži na olju. Pekač za muffine namaži z maslom in pomokaj. V vdolbinice pekača položi testo in jih potresi še s preostalo polovico sira. Peci jih 25 min na 180°C. Ponudi jih tople ali hladne.