



## Пица од мисиркино месо и брусница

Повторно доаѓа Божиќ - доколку не сте забележале тој доаѓа секоја година, но за нас тука во Мои Рецепти креативноста никогаш не престанува. Ова е нова идеја за пица со Божиќна тематика која ќе ви даде изговор за да ја употребите нова тава за пица од Делимано. Ви ветуваме дека во неа ќе ја подготвите најубавата домашна пица!



Вид на оброк: **Ручек**  
Комплексност: **Средно**  
Број на лица: **4 лица**  
Време на подготовка: **1 – 2 часа**

### Состојки:

#### За ТЕСТОТО ќе ви треба:

- 500 грама брашно
- 2 лажички сол
- 1 лажичка шеќер
- 1 пакетче активен сув квасец
- 250 милилитри топла вода
- 2 супени лажици маслиново масло

#### За ФИЛОТ ќе ви треба:

- 2 парчиња стек од мисирка
- Полна рака брусница
- 1 црвен кромид
- 3 супени лажици сечкани домати
- 50 грама бело сирење
- Лисест зеленчук за гарнир

#### Ќе ви треба и:

- Сол, бибер и маслиново масло

### Чекор 1

Ќе почнеме со подготовка на тестото за пица - ова е едноставен но фантастичен рецепт. Ставете го брашното, квасецот, шеќерот и солта во длабок сад и додадете топла вода и маслиново масло.

Сите состојки убаво измешајте ги во садот и потоа истурете ги на работната маса и замесете ги со раце. Многу е важно квасецот да биде убаво распореден во тестото.

Намачкајте го длабокиот сад со масло и ставете го внатре подготвеното тесто.

Покријте со крпа и оставете го на топло место 1 час за да стаса.

### Чекор 2

Откако двојно ќе нарасне тргнете го тестото и на набрашната површина формирајте круг. Исечете го тестото според димензијата на тавата и ставете го внатре.

Одозгора намачкајте го со масло и оставете го да отстои 20-тина минути во фрижидер.



### Чекор 3

За подготовка на филот, месото го сечеме на ленти, го зачинуваме и го потпекуваме на Грил тавата. Го додаваме кромидот исечен на прстени и на крај брусницата.

### Чекор 4

Направете мали дупчиња со вилушка низ целото тесто и наредете ги сечканите домати.

Убаво зачинете и потоа додадете го месото со кромидот и брусницата. Ние исто така додаваме и сирење за дополнителен вкус.

Печете на 170 степени 25 минути или додека кората не стане крцкава.

### Чекор 5

Ја вадиме од тавата и ние додаваме и зелени листови салата за посвеж вкус. Исечете ја пицата на парчиња и уживајте!

### Совет

Еве една идеја за искористување на мисиркиното месо кое ќе ви остане од Божиќ.

Ако сакате да додадете некои билки ние би ви препорачале жалфија, а можете да ставите и кругови колбаси. Пробајте!

---

### Користени производи:



Тава за пица



Грил тава



---

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)