



Pikkuruiset pizzat

Aineet: 1 pkt (500g) pakastettua voitaikinaa

Täyte:

500 g jauhelihaa

1-2 sipulia

1 paprika

1 rasia sulatejuustoa

suolaa, viherpippuria

Pinnalle:

pizzamaustetta

150 g juustoa raastettuna

paprikajauhetta

- Valmistus:
1. Valmista ensin täyte: Ruskista jauheliha ja hienonnetut sipulit kevyesti.
 2. Sekoita joukkoon pieniksi kuutioitu paprika ja sulatejuusto. Anna seoksen kuumentua ja kiehua kunnes juusto on sulanut. Seos on helpompi levittää jos se on mahdollisimman tasaista.
 3. Mausta seos hyvin ja anna jäähtyä.
 4. Kaaviloi voitaikina ohueksi levyksi.
 5. Ota levystä pyöreällä muotilla tai juomalasilla pohjia halkaisija n. 6 cm ja laita ne pellille leivinpaperin päälle. Anna niiden levätä kylmässä 10-15 minuuttia.
 6. Levitä täytettä pohjien päälle.
 7. Ripottele päälle pizzamaustetta ja juustoraastetta sekä pinnalle paprikajauhetta.
 8. Paista leivonnaiset 250 asteessa noin 10 minuuttia uunin keskiosassa.