|  |  |
| --- | --- |
|  | [Broj komentara: 0](http://zena.hr/recept/halloween_pizza/339#comments) **Halloween pizza**Vrijeme pripreme (min.): 40 minBroj kalorija: 375 calMasnoće: 23 g Ugljikohidrati: 23 gBjelančevine: 20 g |

**Sastojci za 4 osobe**

tijesto za pizzu
250 g mljevenog goveđeg mesa
100 ml salse
50 g kukuruza
25 ml vode
100 g naribanog sira po želji
žuta i zelena paprika, narezane crne masline, kriške mini rajčica
sol, papar i ostali začini po želji **Priprema jela**

1. Zagrijte pećnicu na 230 stupnjeva.

2. Namastite lim za pečenje te na lim razvucite tijesto za pizzu.

3. U tavi pržite goveđe meso dok ne poprimi smeđu boju. Dodajte salsu, kukuruz i vodu. Nakon što sve zavrije, maknite sa vatre te rasporedite po tijestu za pizzu.

4. Posipajte sa sirom, a zatim naslažite ostale sastojke.

5. Pecite 15-20 minuta.