

Pizza Calzone i Trangia



Ingredienser:

Pizzadej (evt. færdiglavet fra køledisken)

Friske tomater

Ost

Røget skinke

salt peber, tørret oregano

olie

Fremgangsmåde:

Lav en lille lukket pakke af pizzadej med dit favorit pizzafyld.

Sørg for, at pakken lukker tæt.

Smør olie i trangiagryden og sæt den på lavt blus

Læg pizzaen i gryden og brug multipladen som låg, så dampen kan slippe ud og ikke drypper kondens ned på pizzaen.

Bag pizzaen i ca. 5 minutter på hver side. Ryk lidt rundt i gryden undervejs, så den ikke brænder fast.