

# Rizza

## Forfattere:

Klavs Styrbæk og Pia Styrbæk

### 3 vigtige regler for rizza:

- Der skal indgå 1 rispapier, 1 æg og lidt salt.
- Fyldet skal være overskudsmad. Er overskudsmaden råt kød eller rå fisk skal det svitses på en pande, inden man bruger det som fyld i sin rizza.
- Der skal indgå mindst én smagsgiver. Fx krydderi, krydderurt, chili eller lignende.

## Ingredienser:

1 rispapier

1 æg

Lidt salt og peber

Overskudsmad

*(består overskudsmaden af råt kød eller rå fisk, skal det svitses på en pande, inden man bruger det som fyld i sin rizza)*



## Fremgangsmåde:

1. Pisk et æg sammen.
2. Tilsæt lidt salt og peber.
3. Hak eller skær dit overskudsmad i passende, små stykker.
4. Fugt et rispapier under vandhanen, og læg det på en middelvarm pande med den fugtige side nedad.
5. Fordel straks ægget godt ud til kanterne af rispapiret.
6. Fordel fyldet ovenpå æggemassen, og drys med krydderurt, krydderi eller lignende.
7. Lad æggemassen stivne ved middel varme, og klap din rizza sammen.