

# NajPečenie



## Pizza štangle

Výborné slané pečivo z lístkového cesta - Pizza štangle, ktoré sú rýchle na prípravu a podľa tohto fotopostupu s receptom ho zvládne určite každý.

### Potrebuje:

#### cesto

**1 ks** Lístkové cesto s Palmarinom

#### plnka

**1 ks** kečup

**1 ks** cibuľa

**1 ks** cesnak strúčiky /podľa chuti/

**1 balíček** oregano

**1 balíček** pizza korenie

**200 g** šunka alebo saláma

**100 g** syr tvrdý

#### poleva

**1 ks** vajce na potretie

**5 g** Palmarin (zmäknutý) na natretie plechu

### Postup:



Lístkové cesto si rozdelíme na dve časti.

Prvú časť si rozvalkáme na obdĺžnik, natrieme kečupom, potrieme roztláčeným cesnakom a posypeme oreganom, najemno nakrájanou cibuľkou a šunkou.



Prikryjeme spodným plátom, dobre pritlačíme.



Radielkom nakrájame tyčinky.

Dvakrát ich stočíme, uložíme na plech, ktorý sme vymastili palmarínom. Natrieme ich rozšľahaným vajcom a posypeme pizza korením. Dáme upiecť na cca 180 stupňov podľa typu rúry na cca 15 minút.

# NajPečenie

---

<i>Celkový čas prípravy:</i>	<b>20 min.</b>
<i>Čas pečenia:</i>	<b>20min min.</b>
<i>Teplota pečenia:</i>	<b>180 °C</b>
<i>Náročnosť prípravy:</i>	<b>ľahké</b>
<i>Počet porcií:</i>	<b>2 veľké plechy</b>

---



Hotovo.