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.

Potrebujete:

cesto

1 ks	Lístkové cesto s Palmarinom

plnka

1 ks	kečup
1 ks	cibuľa
1 ks	cesnak stručiky /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 roztlačeným 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.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.

NajPečenie

Celkový čas prípravy:	**20 min.**
Čas pečenia:	**20min min.**
Teplota pečenia:	**180 ˚C**
Náročnosť prípravy:	**ľahké**
Počet porcií:	**2 velké plechy**



Hotovo.

Copyright (c) 2026 PALMA a.s.