

NajPečenie



Pizzové kolieska

Pre milovníkov Pizze, malé chrumkavé kolieska s kečupom a šunkou. Skúste si ich pripraviť podľa fotoreceptu.

Potrebuje:

400 g	lístkové cesto
150 g	šunka
300 g	strúhaný syr
1 ks	pizza korenie
3 lyžica	kečup
1 ks	vajcia

Postup:



Lístkové cesto si rozvalkáme na nie veľmi tenký plát.



Cesto pokvapkáme kečupom, posypeme korením na pizzu a poukladáme naň šunku a posypeme strúhaným syrom.



Takto pripravené cesto zvinieme do rolády a nakrájame na asi 1-2cm kúsky, ktoré preložíme na plech. Každé koliesko môžeme potrieť rozšľahaným vajíčkom a posypať strúhaným syrom. Pečieme asi 30 minút pri teplote 180°C.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	15 min.
<i>Čas pečenia:</i>	30 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ľahké
<i>Počet porcií:</i>	-
