

NajPečenie



Pizzovníky

Naplňte si lístkové cesto pizzovými surovinami podľa chuti..

Potrebuje:

1 ks lístkové cesto
šunka alebo saláma
syr tvrdý
syr tvrdý plátkový
kečup
pizza korenie
cesnak
kukurica

Postup:

Lístkové cesto si rozvaľkáme na tenký plát. Potrieme ho kečupom, do ktorého pridáme roztláčený cesnak, pizza korenie a trocha zriedime vodou.

Navrch pridáme salámu podľa chuti (môže byť aj viac druhov), poukladáme na ňu plátkový syr, posypeme kukuricou a celý plát zrolujeme.

Nakoniec rolku nakrájame na asi 2,5 cm rolky, ktoré poukladáme na Cerou vymastený pekáč a vrch posypeme strúhaným syrom.

Dáme upiecť prvých 10 minút na 220 °C a potom na 180 °C.

<i>Celkový čas prípravy:</i>	20 min.
<i>Čas pečenia:</i>	20 min.
<i>Teplota pečenia:</i>	180 - 220 °C
<i>Náročnosť prípravy:</i>	ťažšie
<i>Počet porcií:</i>	-
