

Pizza roláda

Potrebuje

- - 1 ks lístkové cesto
- - kečup
- - 20 dkg šunka
- - 20 dkg tvrdý syr
- - 3 ks Karička trojuholníky
- - pizza korenie
- - 1 ks vajíčko

Postup

Rozval'káme si lístkové cesto, potrieme kečupom, posypeme pizza korením. Na cesto rozložíme šunku, Karička trojuholníky, pokrájany na kúsočky a strúhaný syr. Cesto zvinieme do rolády. Na bokoch zlepíme dokopy a vrch rolády potrieme vajíčkom. Dáme piecť do rúry na 160 stupňov na cca 40 minút, závisí aj podľa rúry. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Andrea z Považskej Bystrice

náročnosť: stredná

čas: 60 minút

porcie: 20