

Pizzový závin z lístkového cesta

Potrebuje

- - 1 ks lístkové cesto
- - 100 g syr
- - 3 štipky oregano
- - vegeta
- - vajíčko
- - kukurica
- - 1 Karička
- - 100 g šunka
- - 5 PL kečup

Postup

Lístkové cesto vyvalkáme na mierne pomúčenej doske. Cesto natrieme syrom Karička, kečupom, poukladáme kolieska šunky, pridáme nastrúhaný syr a sterilizovanú kukuricu. Okoreníme vegetou. Lístkové cesto zvinieme, dáme na mierne vymastený plech, potrieme vajíčkom, posypeme oreganom, červenou mletou paprikou alebo sezamom a dáme piecť asi na 20 minút na 180 stupňov.

Tento recept nám posielala: Mária z Bajeroviec

náročnosť: nízka

čas: 30 min.

porcie: 4