

Pizzové trojuholníky

Potrebuje

- - Plnka:
- - 4 strúčiky cesnaku
- - 2 veľké cibule
- - 300 g salámy
- - 2 ks Karička črievka
- - kečup
- - vajce
- - koreniny
- - Potrebuje aj:
- - 1 lístkové cesto
- - 1 balík zemiakov

Postup

Všetky přísady vymiešame v miske. Vyvalkáme si lístkové cesto, potrieme kečupom a natrieme plnkou. Prekryjeme a potrieme vajcom. Narežeme na vrch čiarky. Nakrájame ich na trojuholníky a dáme piecť na 200 stupňov na 20 minút. A už si k tomu urobíme len zemiaky, varené alebo pečené.

Tento recept nám posielal: JÁN z Krupiny

náročnosť: stredná

čas: 50 minút

porcie: 8