

Pizza kolečka

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

listové těsto

dle chuti různé druhy sýrů [např. eidam, niva, tavené sýry (lépe kombinovat více sýrů)]

měkký salám

kečup

sladká paprika

sůl a pepř

Postup

1 Všechny suroviny smícháme, až se nám vytvoří polohustá směs. Vyválíme listové těsto, které potřeme rovnoměrnou, ne příliš silnou, vrtvou vytvořené hmoty) a zamotáme jako roládu. Roládu vložíme do ledničky.(nejlépe do druhého dne, ale postačí i 3 hodiny). Po vyndání z chladničky nakrájíme roládu na 2 centimetrová kolečka , která pořemě žloutke a pečeme v troubě do zlatnutí.

2 Směs lze libovolně měnit dle chuti, např. listivé těsto lze poklást jen plátky nivy, nebo přidat do směsi tvrdý salám, kari,... Výborná chuťovka.