



email: info@lizela.cz

web: www.lizela.cz

tel: 776 712 452

Facebook: @LizelaKoreni

PIZZA ŠNECI

RECEPT CCA NA 4 PORCE

ČAS PŘÍPRAVY: 15 MINUT	ČAS VAŘENÍ: CCA 25 MINUT	ČAS CELKEM: 40 MINUT
<p style="text-align: center;"><u><i>Ingredience:</i></u></p> <ul style="list-style-type: none">• 1ks listového těsta• 10 plátků kuřecí šunky nebo 6 plátků slaniny• 5 plátků plátkového eidamu• 1 vejce (na potřeni)• kečup• Italské koření		<p style="text-align: center;"><u><i>Postup:</i></u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Troubu předehřejte na 180°C.2. Na plech dejte pečící papír.3. Listové těsto rozválíte na plát, potřete kečupem a okořeníte.4. Pokladete šunkou (slaninou) a sýrem.5. Zarolujete a nakrájíte na kolečka, která dáte na plech.6. Potřete rozšlehaným vajíčkem a dáte upéct cca na 25 minut.7. Můžete podávat za tepla i za studena.