

Mini pizza syrová

Potrebuje

- - 30 dkg hladká múka
- - soľ
- - lyžička cukor
- - 4 lyžice olej
- - droždie sušené
- - 1-1,5dcl voda
- - 20 dkg šunková saláma
- - kečup
- - 20 dkg Karička tehla (nakrájaná na tenké pláty)

Postup

Múku, soľ, cukor, droždie, olej, vodu, pomiešame a vypracujeme cesto a necháme nakysnúť. Keď cesto nakysne, rozdelíme na dve rovnaké časti, ktoré rozvalkáme do tvaru kruhu, dáme na vymastený plech, cesto potrieme kečupom, potom nakladáme šunkovú salámu a nakoniec zakryjeme plátkami Karička tehly. Pečieme pri 220°C asi 15 minút. Po upečení ozdobíme kečupom.

Tento recept nám posielal: Michal z Pohronského Ruskova

náročnosť: stredná

čas: 40 minút

porcie: 2