

Špaldová rýchla pizzka

Potrebuje

- - špaldová hladká múka
- - soľ, korenie
- - 2 vajíčka
- - voda
- - šunka
- - tvrdý syr Karička
- - kečup
- - korenie na pizzu
- - olivy
- - kukuricu

Postup

Zemiaky si ošúpeme a na jemnom strúhadle nastrúhame, osolíme, okoreníme, pridáme vajíčka, nastrúhaný syr, rozpučený cesnak, majorán a zahustíme múkou tak, aby nám vzniklo hustejšie cesto, ktoré nanášame na papier na pečenie, tvarujeme placky, ktoré dáme do rúry asi na 20 minút na 200 stupňov.

Tento recept nám posielala: Terka z Topolčian

náročnosť: nízka

čas: 45 minút

porcie: 4