

# 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