

Pizza fornetti

Potrebuje

- - 150 g mäkkej salámy
- - 1/4 cibule
- - 1 strúčik cesnaku
- - 4 ks Karička troujholník
- - kečup
- - pizza korenie
- - 500 g lístkové cesto
- - 1 vajíčko
- - soľ

Postup

Salámu, cibuľu a cesnak pomelieme alebo najemno nasekáme, primiešame Karička trojuholníky a kečup, množstvo kečupu toľko, aby nám vznikla jemná nátierková hmota. Podľa chuti osolíme. Cesto rozdelíme na štyri časti a postupne rozvaľkáme do tvaru úzkeho obdĺžnika, potrieme kečupom, posypeme pizza korením a na polovicu cesta natrieme salámovú zmes. Dvakrát prehne tak, aby spoj ostal na spode. Rúčkou varešky zatlačením nakrájame kúsky. Na každom kúsku vrch narežeme (podobne ako keď opekáme špakačku). Plech vyložíme papierom na pečenie, fornetky poukladáme na papier, potrieme vajíčkom a pečieme do zlatista približne pol hodinu. Prajem dobrú chuť, sú naozaj výborné.

Tento recept nám posielala: Andrea z Považskej Bystrice

náročnosť: nízka

čas: 45 minút

porcie: 10-15