

Pizzové slimáčky

Potrebuje

- - 50 dkg polohrubá múka
- - soľ
- - 2 PL cukor
- - sušené droždie
- - 2,5 dcl mlieko
- - 1 dcl olej
- - 2 ks Karička črievko
- - kečup podľa chuti
- - pizzové korenie
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - 2-3 strúčiky cesnaku

Postup

Múku, soľ, cukor, droždie pomiešame pridáme mlieko a olej, vypracujeme cesto ktoré necháme vykysnúť. Karička črievko pomiešame s kečupom, do ktorého pridáme pizzové korenie, soľ podľa chuti, mleté čierne korenie, pretlačený cesnak a dobre pomiešame. Nakysnuté cesto rozvalkáme a natrieme pizzovo syrovou hmotou a stočíme. Potom cesto pokrájame na kolieska a dáme na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme pri teplote 200 stupňov asi 25 minút. Sú výborné aj na večeru. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Edita z Pohronského Ruskova

náročnosť: stredná

čas: 60minút

porcie: 14