

Pizzové rožky

Potrebuje

- - 1 kg hladka muka
- - 1 kocka drozdia
- - 1 PL cukor kryštal
- - 2 dl olej
- - 4 čl soľ
- - 5 dl mlieko
- - šunka
- - kukurica
- - Karička v črievku
- - vajce

Postup

Zohrejeme si mlieko a dame donho vykysnut drozdie.
Do misky dame muku,cukor,olej,sol a vylejeme do toho aj mlieko s vykysnutym drozdim.
Vypracujeme cesto a nechame ho vykysnut.
Kym vykysne mozeme si nakrajať na drobne kocky sunku.
Vykysnute cesto rozvalkame,rozrezeme na trojuholnicky,kazdy trojuholnik natrieme Karičkou,posypeme šunkou a kukuricou a zvynieme do rozka. Rozky potrieme vajcom a dame pieť do vyhriatej rury.

Tento recept nám posielal: Ján z Brezna

náročnosť: vysoká

čas: 50 min.

porcie: