

# Pizzovo-syrová roládka z lístkového cesta

## Potrebuje

- - 400 g lístkové cesto
- - kukurica v konzerve
- - Karička črievko
- - 200 g strúhaný tvrdý syr
- - 150 g dusená šunka
- - 150 g Malokarpatská saláma
- - 6 Pl kečup
- - vajíčko
- - 2 čl pizza korenie
- - sezam

## Postup

Cesto si rozvalkáme, potrieme kečupom rozmiešaným s 2 čl pizza korenia. Na cesto poukladáme šunku, salámu a vytlačíme črievko Karička. Následne poukladáme kukuricu a strúhaný tvrdý syr. Zrolujeme, potrieme vajíčkom a posypeme sezamom. Pečieme dozlatista. Vynikajúca je studená. Dobrú chuť

---

Tento recept nám posielala: Jana z Brusna  
náročnosť: stredná  
čas: 20 min.  
porcie: 10