

Pizza slimáky

Potrebuje

- - 1ks lístkové cesto mrazené
- - 1ks črievkový syr Karička
- - kečup na potretie
- - 15dkg šunky
- - 1 cibuľa
- - 1 čerstvá paprika
- - 1 plechovka kukurice
- - 1 vajce
- - 1 strúčik cesnaku
- - 10dkg tvrdého syra
- - sušené oregano

Postup

Mrazené lístkové cesto si necháme volne rozmraziť. Následne na pomúčenej doske rozvaľkáme na 0,5 cm hrúbku. Na rozvaľkané cesto natrieme tavený syr Karička v črievku, na to natrieme kečup podľa chuti, posypeme sušeným oreganom. Ďalej pokladíme plátky šunky jeden vedľa druhého, aby sa neprekrývali. Pokryjeme celú plochu. Na šunku dáme cibuľu pokrájanú na malé kocky, papriku tiež na kocky, kukuricu bez nálevu (použiť môžeme aj iné druhy zeleniny, podľa chuti). Takto pripravené cesto zavinieme do pevnej rolády a nakrájame na cca 1,5 cm široké kolieska. Položíme na plech vystlany papierom na pečenie ďalej od seba, lebo pri pečení sa nám nafúknu. V miske si rozšľaháme vidličkou celé vajíčko, pridáme do neho prelisovaný cesnak. Touto zmesou potrieme pripravené slimáky. Na záver na každého slimáka nasypeme kôpku nastrúhaného tvrdého syra. Pečieme vo vopred rozohriatej rúre na 200° 20-25 minút (do svetlo hnedá). Chutia teplé, aj studené, s vínom, aj pivom.

Tento recept nám posielala: Gabriela z Bratislavy

náročnosť: stredná

čas: 45minút

porcie: 30