

# Pizzové rožky

## Potrebuje

- - 500 g lístkové cesto
- - kečup
- - 1 ks črievko Karička
- - 12 plátkov šunky
- - 100 g tvrdý syr
- - 1 vajce
- - sezamové (ľanové) semienka

## Postup

Cesto si rozdelíme na dve časti. Každú z nich vyvalkáme do kruhu. Na cesto nanesieme kečup, postrúhame tvrdý syr, poukladáme šunku, vytlačíme črievko Karička. Cesto si potom pokrájame na 12 rovnakých častí, zrolujeme, potrieme vajíčkom a posypeme sezamom. Pečieme 20-25 min pri 200°.

---

Tento recept nám posielal: Jakub zo Stropkova  
náročnosť: nízka  
čas: 40 min  
porcie: 5