



PICA POLŽKI IZ LISTNATEGA TESTA

Hitro pripravljeno in okusno kosilo.

Priprava: 25 minut.

Sestavine:

- zavitek listnatega testa (tisti, ki je že zvaljan in pripravljen za uporabo)
- kečap
- 50 ml paradižnikove mezge
- 150 g ribanega sira (ni nujno, da je prav tisti za pico, lahko je katerikoli, ki se dobro topi)
- na drobne kocke narezana pica šunka (po želji, lahko tudi brez)
- origano
- rumenjaki



Za zraven: skleda solate 😊

Priprava:

1. Listnato testo premažemo z mešanico kečapa in paradižnikove mezge, ki smo ji dodali origano.
2. Potresemo s šunko in sirom.
3. Vse skupaj zvijemo kot rulado in narežemo na kolesca, da dobimo drobne polžke, ki jih zložimo na pekač, obložen s papirjem za peko, ali pa kar v pekač za mafine. Po vrhu premažemo z razžvrkljanim jajcem.
4. Vse skupaj postavimo v pečico, ki smo jo prej segreti na 180 stopinj Celzija ter pečemo 15 minut. Pa dober tek!

Pa dober tek!