



## Rožková pizza ala Erik

### Potrebuje:

8 rožkov  
kečup  
celé vajíčka  
rajčiny  
papriky  
kukurica  
saláma  
tvrdý syr  
soľ  
korenie  
bazalka  
korenie na pizzu  
olej



### Postup:

Rožky si nakrájame na kolečká a poukladáme ich na panvicu poliatu troškou oleja aby nám rožky neprihoreli. Nadrobno nakrájame – zeleninku a salám. Na poukladané rožky natrieme kečup a ten posypeme korením na pizzu. Na takto pripravený základ rozsypeme nakrájaný salám a zeleninku. Všetko zalejeme vymiešaným vajíčkom, do ktorého pridáme nastrúhaný syrom a troškou soli. Takto prichystanú pizzu necháme piecť na ohni cca 25 minút.