



Pizzové rožky z lístkového cesta

Potrebuje:

2 ks lístkové cesto
30 dkg diétny salám
syr
kečup
oregáno
bazalka
vajíčko
plech + papier na pečenie



Postup:

Rúru si rozohrejeme na 190 stupňov. Lístkové cesto si odbalíme a rozprestrieme, prípadne rozvalkáme. Cesto si rozdelíme pozdĺž na 2 rovnaké časti a priečne na 3 rovnaké časti. Každý vzniknutý obdĺžnik prerežeme priečne aby nám vznikli 2 rovnaké trojuholníky. salám si pokrájame na menšie kúsky a syr si nastrúhame na hrubšom strúhadle. Každý trojuholník potrieme kečupom, posypeme oregánom. Poukladáme salám, syr a posypeme bazalkou. Takto pripravení trojuholníky zrolujeme od hrubšej časti k tenšej. V šálke si rozmiešame vajíčko spolu s troškou soli. Rožky poukladáme na plech a potrieme vajíčkom. Dáme piecť na cca 15-20 minút. Necháme vychladnúť.