

Pizza větrníky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 12

- Listové těsto 1 balení
- Rajčatová omáčka 6 lžíce
- Šunka 100 g
- Čedar 100 g
- Vejce 1 ks
- Sušené oregano 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

1 Troubu předehřejte na 180 až 200 °C. Listové těsto rozválejte na tenký plát a rozetřete na něj již hotovou omáčku. Pak na ni naskládejte plátky šunky a posypte je nastrohaným sýrem.

2 Poté těsto opatrně a pevně srolujte do tvaru šišky, aby se nerozjelo, a vložte na 10 minut do lednice. Po vychladnutí šišku nakrájejte na tenké plátky (vzniknou malé větrníky), potřete je rozšlehaným vejcem, posypte bylinkami a vložte do rozpálené trouby. Pečte 12-15 minut.