

Pizza z rohlíků

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rohlík 5 ks
- vejce 1 ks
- mléko 200 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky nakrájíme na kostičky, smícháme mléko, vejce, sůl a trochu pepře a nalejeme na rohlíky a promícháme. Já promíchávala ručně, aby se rohlíky nacucaly do mléka a vytvořilo se těsto jako hustší nádivka. Pokud je to dost řídké, přisypeme trochu strouhanky.

Koláčovou formu jsem vyložila pečícím papírem a těsto jsem rozprostřela ručně pěkně na formu.

Dáme do trouby na 10 minut.

Když formu vyndáme, těsto by mělo být pevné, poznáme to, když prstem zkusíme, ale těch 10 minut na zapečení stačí.

Po vytažení z trouby potřeme pizzu kečupem smíchaným s kapkou oleje, stroužkem česneku a

bylinkami, co máte rádi, já dala bazalku. Kečup jsem i přisladila lžičkou cukru, aby nebyl tak trpký. A na vrch dáme všechno, co máte rádi.

Salámy co najdeme v lednici, já dala i kousky hermelínu, červenou kapii, zelenou cibulku, plátkový sýr...prostě co doma máte nebo si koupíte