

# Pizza koláče

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 3

- Listové těsto 1 ks
- Uzeniny 200 g
- Tvrdý sýr 150 g
- Cibule 1 ks
- Červená paprika 2 ks
- Pikantní kečup 8 lžíce
- Oregano 1 ks
- Mouka na podsypání 1 ks
- Vejce na potřetí 1 ks
- Sezamové semínky na posypání 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Listové těsto překrojíme na polovinu a z každého dílu vyválíme plát cca 30 x 50 cm. Vyválený plát potřeme kečupem. Posypeme oregánem a jemně nakrájenou šunkou (šunkovým salámem nebo nastrohanou vysočinou - podle chuti) smíchanou s drobně pokrájenou cibulí a barevnou paprikou. Plát stočíme jako závin a nakrájíme na 10 dílků. Jednotlivé dílky klademe na plech s pečícím papírem a zploštíme. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme sezamem. Pečeme v troubě vyhřáté na cca 190°C do zlatava.