

EKSPRESOWE PIZZERINKI

„Takie przekąski lubię najbardziej. Niezwykle proste i niezwykle smaczne. Wystarczy kilka podstawowych składników, żeby wyczarować te pizzerinki. Idealne na podwieczorek, imprezy, sylwestra. Polecam.”



SKŁADNIKI:

- **Arkusz ciasta francuskiego**
- **Kilka plastrów żółtego sera**
- **Kilka plastrów wędzonej szynki**
- **Sos paprykowy/ajvar**
- **Ketchup**
- **Kukurydza/oliwki**

PRZYGOTOWANIE:

- Całą powierzchnię ciasta francuskiego posmarować ketchupem i sosem paprykowym/ajvarem. Na to wyłożyć wzdłuż dłuższego boku pas z plastrów sera żółtego, pod spodem pas z plastrów szynki. Wszystko posmarować jeszcze raz ketchupem i sosem paprykowym. Posypać wszystko kukurydzą z puszki lub oliwkami. Zwinąć rulon i kroić 2 cm paski. Kłaść na papierze do pieczenia i formować delikatnie okręgi. Piec w piekarniku do zrumienienia ok 20-25 minut w temperaturze 170 stopni.
- Można podawać z sosem czosnkowym i ketchupem.