

Rohlíková pizza

Suroviny:

na těsto:

- 10 rohlíků
- 400 ml mléka
- 3 vajíčka
- sůl, pepř
- popřípadě strouhanka

na pokladení:

- trochu kečupu
- 2 stroužky česneku
- 100 g šunky, vysočiny
- 100 g strouhaného sýra
- 50 g žampionů
- trochu oliv, kukuřice
- paprika, rajčata
- oregano



Každý si na vrch dá ,co má rád , různé druhy sýrů, různé druhy uzeniny i zeleniny!

Postup:

Rohlíky nakrájíme na kostičky a dáme je do mísy. Přidáme mléko, rozkvedlaná vajíčka, sůl, pepř a vše promícháme. Pokud je těsto řídké, přidáme strouhanku a opět promícháme.

Vzniklou hmotu, která vypadá jako tužší nádivka, rukama rozprostřeme na olejem vymazaný plech a pečeme 15 minut. Těsto poté vyndáme z trouby a pomazeme kečupem smíchaným s utřeným česnekem. Poklademe ho na nudličky pokrájenou šunkou nebo jiným salámem, přidáme olivy, žampiony, kukuřici, papriky pokrájené na nudličky. Posypeme sýrem a organem. Pečeme dalších 15 až 20 min.



Ilustrační foto