

Pizza rollice sa Zdenka Edamcem



Priprema

Tijesto razvaljati, premazati ga umakom od rajčice i posuti origanom. Naribati Zdenka Edamac i posipati ga po tijestu i zatim staviti šunku u listićima. Tijesto narezati okomito na šest jednakih dijelova i svaki zarolati. Svaku rolicu prerezati po pola. Rolice složiti u lim na papir za pečenje. Zagrijati pećnicu na 200 stupnjeva i peći 15ak minuta (dok ne narastu i dobiju lijepu zlatnu boju). Poslužiti uz kečap ili umak po izboru.

Sastojci

tijesto za pizzu (domaće ili kupovno), umak od rajčice, Zdenka Edamac, 250g šunke za pizzu, origano