



PIZZA NA PATYKU

SKŁADNIKI

POŁĘDWICA SOPOCKA

ŻÓŁTY SER

CIASTO FRANCUSKIE

BAZYLIA

OREGANO

KETCHUP

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ROZWINIĘTE CIASTO FRANCUSKIE POSMARUJ KETCHUPEM. NASTĘPNIE POSYP BAZYLIA I OREGANO. NA CAŁEJ DŁUGOŚCI UŁOŻ PŁASTERKI SERA I WĘDLINY. CAŁOŚĆ ZWIŃ W RULON PO KRÓTKIM BOKU. POWSTAŁĄ ROLADĘ POKRÓJ W PŁASTERKI O SZEROKOŚCI OK. 2 CM. POKROJONE KAWAŁKI NAŁOŻ NA BLASZKĘ WYŁOŻONĄ PAPIEREM DO PIECZENIA. PIECZ W TEMPERATURZE 190 STOPNI CELCJUSZA OK. 25 MINUT. PO WYSTUDZENIU CIASTKA NABIĆ NA DUŻE WYKAŁACZKI.