

Pizza štrůdly

Hanka Bauerová

Ingredience

Rajčatová náplň

Cibulová náplň

Žampionová náplň

Špenátová náplň

Postup

Spařená rajčata oloupeme a nakrájíme na kousky. Můžeme je též koupit už hotová v konzervě. Na olivovém oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli a česnek, přidáme rajčata a podusíme do měkka. Přidáme oregano nebo ještě lépe Pizza koření, osolíme a opepříme dle chuti. Vydusíme vodu, aby hmota nebyla příliš řídká a necháme vychladnout.

Tuto směs mažeme jako základ na každou pizzu, proto jí musíme mít hodně.

Cibuli nakrájíme na kolečka a osmahneme na olivovém oleji. Přidáme pizza koření a dusíme doměkka.

Žampiony dusíme na cibuli a česneku doměkka se solí a pepřem.

Špenát podusíme podle chuti s česnekem bez vajíčka. Vydusíme, aby nebyl řídký. Necháme vystydnout a namažeme na plát těsta. Poklademe mozzarellou nebo fetta sýrem.

Na pláty těsta namažeme rajčatový základ. Na ten můžeme dát co nás napadne. Třeba tuňáka, olivy, šunku, turistický salám, zkrátka co nám zbude v lednici. Každou náplň posypeme trochou koření na pizzu. Po zabalení štrůdl pomažeme žloutkem a posypeme strouhaným sýrem. Dobrý je i uzený sýr.

Pečeme při 200 st. C.