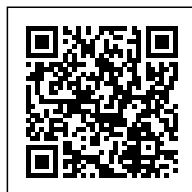




SĀĻĀS ROŽMAIZĪTES NO HUGO





Negaidīti sevi pieteikuši viesi? Šiem gadījumiem rezervē man ledusskapī atrodas gatava kārtainā mīkla iegādāta pārtikas veikalā. Pie tam, tas vēl ir vienkārši, gardi un svinīgi!

Jums būs nepieciešams:

Iepakojums gatavas kārtainās mīklas (pagatavoju apmēram 30 gabalus)



Kečups vai tomātu biezenis
150 gramu kvalitatīva šķiņķa
150 gramu siera šķēlītēs
Nedaudz oregano

Process:

Atrullējiet mīklu, pārgriežiet, lai būtu 2 daļas.

Pārziemiet mīklu ar kečupu vai tomātu biezeni, pārkaisiet nedaudz oregano. Vienmērīgi klāji siera šķēles, tad šķiņķi, bet raugieties lai ārējā mala, apmēram 2 cm, būtu brīva.

Uzmanīgi, no malas, rullējiet visu kopā garenā desā. Ar asu nazi sagriežiet apmēram 2 - 3 cm šķēlītēs, kuras kārtojiet horizontāli uz cepešpannas.

Lieciet 180 grādos uzkarsētā cepeškrāsnī un cepiet apmēram 15 minūtes.

GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo