



# SĀLĀS ROŽMAIZĪTES NO HUGO





Negaidīti sevi pieteikuši viesi? Šiem gadījumiem rezervē man leduskapī 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 grami kvalitatīva šķiņķa  
150 grami siera šķēlītēs  
Nedaudz oregano

Process:

Atrullējiet mīklu, pārgrieziet, lai būtu 2 daļas.

Pārziediet mīklu ar kečupu vai tomātu biezeni, pārkaisiet nedaudz oregano. Vienmērīgi klājiet 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 sagrieziet apmēram 2 - 3 cm šķēlītēs, kuras kārtojiet horizontāli uz cepešpannas.

Lieciet 180 grādos uzkarstētā cepeškrāsnī un cepiet apmēram 15 minūtes.

GATAVS!

Lai labi garšo, draugi!

Tavs Hugo