Ölz Velik Toast „Uncrustables Pizza“ s salamo in pikantno paradižnikovo omako

Pizza z razliko: recept za hitro pripravo za 2 porciji



Sestavine
8 rezin Ölz Velik Toast
250 ml paradižnikove omake
sveža bazilika
8 rezin salame
200 g kock sira
Skodelica za izrezovanje

Čas priprave
20 min

1. Baziliko drobno nasekljajte. Paradižnikovo omako začinite s soljo, poprom in svežo baziliko.
2. Na sredino rezine Ölz Velik Toast položite rezino salame. Sir narežite na kocke in ga razporedite po salami. Na vrh dodajte malo paradižnikove omake in kocke sira. Na vrh položite drugo rezino salame in zaključite z drugo rezino toasta.
3. Obe rezini trdno stisnite skupaj, na sredino položite skodelico in jo pritisnite, dokler se ne izreže oz. odtisne oblika.
4. Odstranite iz skodelice. V ponev vlijte malo olja in narejen polnjen pizza toast ocvrite do zlato rjave barve.
5. Uživajte tople!