Pizza bagetky v krabičce se zeleninou

15 minut

náročnost ●○○○

Ingredience

- bageta
- kečup
- sušené oregano
- šunka
- sýr Lipánek

Různé varianty oblohy: žampiony, rajčata, ananas…

Návod na přípravu:

Bagetu nakrájíme na kolečka a rozložíme na plech vyložený pečicím papírem. Každé kolečko potřeme kečupem a posypeme sušeným oreganem.

Na kolečka rozdělíme šunku, plátky sýra Lipánek a podle chuti také další oblíbené ingredience, například žampiony, rajčata nebo ananas.

Pečeme v troubě předehřáté na 200 °C přibližně 7–10 minut, dokud se sýr nerozpustí. Hotová kolečka necháme krátce zchladnout a spolu s čerstvou zeleninou je uložíme do krabičky.