

# Melcisorii din pizza



Melcisorii din pizza pentru toti copiii, mici...sau mari ☐ 0 gustare rapida, chiar mult mai rapida decat celebrele **mini pizza rapide!!!**

## Ingrediente:

- 1 pachet aluat de foitaj (450 g)

## Compozitie melcisorii:

- 100 g ciuperci tip champignon
- 200 g sunca de pui (sau porc)
- 2 rosii mari taiate cubulete sau **ketchup**
- 1 ceapa mica, tocata marunt (optional)
- 200 g cascaval ras
- 200 g smantana (acra, nu frisca lichida)
- sare si piper
- oregano uscat

Sfat: Puteti folosi umplutura preferata (cui nu-i plac ciupercile, nu le pune ☐ , alege altceva; la fel si cu ceapa etc ). Nu ar strica nici cateva bucatele de mozzarella in compozitie! Sunt taaare bune, veti vedea!!!

Pentru voi!



### **Mod de preparare:**

Lasati foile de aluat la temperatura camerei sa se dezghete (dar nu complet).

Infainati masa si derulati foaia de aluat. Presarati putina faina pe sucitor si intineti aluatul pana se subtiaza putin:



Dintr-o alta „bucata” de aluat am facut **deliciosii palmieri** □

Incalziti cuptorul la 200 grade C (foc mare).

Pregatiti acum umplutura pentru melcisorii: maruntiti sunca si ciupercile la robotul de bucatarie:

Laura  
Sava



Laura  
Sava

Adaugati cascavalul ras, ceapa si smantana si condimentati puternic cu sare, piper si oregano.

In continuare: puneti bucatelele de rosii proaspete sau 3, 4 linguri de **ketchup** pe aluatul de foi. Puteti folosi si reteta asta: **Sos dulce-picant**, care e tot homemade, adica facut in casa.

Intindeti apoi compozitia cu sunca si cascaval peste stratul de rosii, cat mai uniform.

Lasati o margine libera de cca 2 cm:



Rulati aluatul, cu grija, pana la capat:



Taiati rulada in felii groase de cca. 2 cm, cu un cutit foarte bine ascutit:



Acest procedeu este identic cu cel de la **mini-pizza** □

*Laura  
Sava*



Asezati feliile de mini-pizza intr-o tava tapetata cu hartie de copt:



Puneti la cuptor pentru cca. 20 de minute sau pana cand se rumenesc frumos:



Rapide si delicioase!!!!



Poza veche:

