



Pizza saszetki

przepisy.pl



Składniki:

- gotowe domowe ciasto na pizzę - 400 gramów
- Fix Spaghetti Bolognese extra ziołowe Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory pelatti - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- ser żółty - 0.5 szklanek
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- mąka do podsypywania ciasta - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 30 minut  8 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę i zeszklij na rozgrzanej oliwie. Następnie dodaj pomidory oraz Fix Knorr, wymieszaj i gotuj razem 5-8 minut. Sos wystudź.
2. Ciasto na pizzę rozwałkuj a następnie pokrój na kwadraty o boku ok. 10-12 cm. Na każdy z nich nałóż po łyżce sosu i odrobinie sera a następnie złoż i sklej przeciwległe rogi ciasta tworząc trójkątne sakiewki.
3. Gotowe sakiewki ułóż na blasze wyłożonej pergaminem i wstaw do piekarnika nagrzanego do 220 stopni C na 10 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl