

Domácí pizza housky

Suroviny:	5 housek
	20 dkg nastrouhaného šunkového salámu
	20 dkg namleté vysočiny
	20 dkg nastrouhaného eidamu
	3 oloupaná, nakrájená rajčata
	1 červená paprika (kapie)
	½ másla
	¾ šlehačky
	¾ větší konzervy steril. nakr. žampionů
	majoránka
	oregáno
	sůl
	pepř



Postup:

Změklé máslo smícháme s ostatními ingrediencemi, dochutíme kořením.

Namažeme na rozkrojené půlky housek, dáme na pekáč. Pečeme v troubě při 175°C na 10-15 min, do zlatova.

Poznámka:

Eidam můžeme zaměnit za uzený eidam, cheddar, nivu, olomoucké tvarůžky atd.

Kdo má rád olivy, může přimíchat.

