LINDA BEN

Einfaldir Pizzasnúðar



Eldunartími

40 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við ljúffenga pizzasnúða sem eru svo einfaldir og fljótlegir. Þeir henta vel til að smella í þegar tíminn er naumur og maður þarf að græja eitthvað mtaarmikið og gott ofan í liðið á örfáum mínútum.
Ég smelli stundum í þessa snúða þegar við erum á leiðinni í útilegu en þeir slá alltaf í gegn hjá krökkunum.

Einfaldir Pizzasnúðar

- Útfletjanlegt pizzaeig
- 2-3 msk pizzasósa
- 200 g rifinn mozzarella
- 250 g nautahakk
- 1 msk taco kryddblanda

Aðferð:

1. Byrjað er á því að steikja hakkið á pönnu með taco kryddblöndu þar til það er eldað í gegn.
2. Kveikið á ofninum og stillið á 180°C, undir og yfir hita.
3. Fletjið deigið út og setjið pizzasósu á það, næst rifinn ost og svo nautahakkið.
4. Rúllið deiginu upp frá langaendanum. Skerið rúlluna svo í sneiðar þannig að hver sneið er u.þ.b. 2 cm þykkt. Raðið í eldfastmót og bakið í u.þ.b. 20-30 mín eða þar til þeir eru bakaðir í gegn.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.