

Pizzabullar på stormkök (2–3 portioner)

Det här behöver du:

Färdig pizzadeg

Ketchup eller tomatsås

Riven ost

Påläggsskinka

Utrustning:

Stormkök

Lite olja

Stekspade

Skärbräda och kniv

Så här gör du:

Förbered hemma (valfritt):

1. Rulla ut pizzadegen, bred på ketchup eller tomatsås.
2. Fördela påläggsskinka och toppa med riven ost.
3. Rulla ihop degen och lägg i smörpapper och plastpåse.



Tillagning ute:

1. Skär rullen i bitar ca 2–3 cm breda.
 2. Hetta upp lite olja i stekpannan på stormköket.
 3. Stek pizzabullarna på svag värme tills de är genomstekta, vänd försiktigt med stekspade.
- Servera varma – perfekta som matsäck ute i naturen.

Tips:

Kan förberedas hemma och bara stekas ute, vilket gör dem smidiga att ta med.

Portioner: ca 2–3, beroende på hur stora bitarna är.

*Med himlen som tak och naturen
som sällskap - mat smakar som
bäst i det fria*



VILSECOLLECTION.SE