

Chlebová pizza



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

272 kalorií , 1 g cukrů , 14 g tuků , 5 g bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/chlebova-pizza>

Příprava

Chléb nakrájíme na menší kostky a přelijeme částí mléka- pozor na rozmočení. Nakrájíme zbytky uzenin a jiných věcí, které se dají dát na náplň pizzy (výborně to pomůže udělat čistku v lednici). Vymažeme a vysypeme formu nebo pekáč, ve které chceme péci. (Můžeme místo vymazání a vysypání použít též pečící papír.) Do pekáče dáme vrstvu chleba, poklademe pokrájenými uzeninami, pórkem, lehce potřeme kečupem, posypeme trochou sýra a zakryjeme druhou vrstvou chleba, na kterou dáme opět vrstvu uzenin a zalijeme rozmíchanými vejci s bylinkami a kořením na pizzu. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C cca 35-45min.

Ingredience

- ✓ starší chléb
- ✓ 200 ml mléka
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 2 vejce
- ✓ kečup
- ✓ zbytky měkkého salámu a jiných uzenin
- ✓ strouhaný sýr
- ✓ pórek nebo jarní cibulka
- ✓ lžíce másla
- ✓ strouhanka
- ✓ koření na pizzu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Chudý student, Hlavní chod