

# Minipizzy s jogurtovou náplní



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

90 kalorií , 0 g cukrů , 4 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/minipizzy-s-jogurtovou-naplni>

## Příprava

Nejprve si rozpálíme troubu na 220°C.  
Plátkový sýr vybalíme, párky nakrájíme na kolečka. Jogurt, rajčata, olivy a oregano vložíme do mixéru a rozmixujeme na hladkou kaši. Listové těsto vyválíme na dva pláty, každý potřeme polovinou rajčatové směsi, poklademe párky a nakonec dáme sýr. Srolujeme do roládky a krájíme asi na 1,5 cm silné plátky. Dáme je na plech vyložený pečícím papírem a pečeme asi 30 minut. Musí být trochu tmavší, jinak budou uvnitř syrové. Dobrá rada: Rajčatovou omáčku neroztírejte až do krajů listového těsta, při rolování by se tlačila ven.

## Ingredience

- ✓ 1 balení listového těsta
- ✓ 150 ml bílého jogurtu
- ✓ 2 rajčata
- ✓ 1 menší hrst oliv
- ✓ 1/2 lžice oregana
- ✓ 2 balení plátkového sýra
- ✓ 2 ks debrecinských párků

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Rychlovka, Rodina, Svačinka



### Tip k receptu

Do omáčky můžete přidat i rozetřený česnek, pár kapek balsamického octa, špetku bazalky nebo lžičku hořčice. Při krájení moc netlačte, jinak se kolečka zdeformují a budou se špatně přenášet na plech. Můžete podávat samotné nebo se zeleninovým salátem.

