

# Pita chléb na způsob pizzy



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 3

607 kalorií , 0 g cukrů , 37 g tuků , 61 g bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/pita-chleb-na-zpusob-pizzy>

## Příprava

Na plech si dáme pečící papír a na něj rozložíme pita chleby. Lehce je pokropíme vodou a pomažeme rajčatovým pyré. Poté posypeme dle chuti pizza kořením. Na tento základ nastrouháme eidam, poklademe nadrobno nakrájenou šunkou a nahoru dáme plátek hermelínu a vše posypeme kukuřicí. Zapékáme asi 15-20 minut při 170° C.



### Tip k receptu

Je to stejné jako u pizzy, na povrch si můžete dát cokoli.

## Ingredience

- ✓ 6 pita chlebů
- ✓ 150 ml rajčatového pyré
- ✓ 1 hrst koření na pizzu
- ✓ 150 g šunky
- ✓ 150 g eidamu
- ✓ 1 Hermelín
- ✓ 1 hrst kukuřice

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Svačinka

