

Pizza prosciutto e rukola



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

1141 kalorií , **7 g** cukrů , **84 g** tuků , **87 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/pizza-prosciutto-e-rukola>

Příprava

Rajčata spaříme, oloupeme a rozmixujeme je se lžící olivového oleje. Těsto rozprostřeme a pomazeme ho rajčatovým základem. Poté přidáme mozzarellu nakrájenou na plátky, rajčátka na poloviny. Osolíme a opeříme. Pečeme 10 minut na 250 °C. Poté poklademe natrhanou parmskou šunkou, posypeme rukolou a hoblíčkami parmezánu. Ještě horkou zakápneme trochou olivového oleje.



Tip k receptu

Použít můžeme i pikantní salám.

Ingredience

- ✓ 1 balení těsta na pizzu
- ✓ 2-3 ks rajčat
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 150 g mozzarely
- ✓ 200 g cherry rajčátek
- ✓ 150 g parmské šunky
- ✓ 50 g parmezánu
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 hrsti rukoly

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod

