

Pizza s rajčaty a olivami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 2h 25min , Porce: 4

1924 kalorií , 5 g cukrů , 101 g tuků , 59 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/pizza-s-rajcaty-a-olivami>

Příprava

Máslo nakrájíme na kostky, přidáme mouku, vejce, 1 lžici vody, 1 lžici oleje, sůl a vypracujeme hladké těsto, které necháme 30 minut odležet. Mezitím smícháme 1 lžici oleje, 1 lžici vody, rajčatový protlak a rozetřený česnek. Těsto znovu zpracujeme, rozválíme na tenkou placku, propícháme vydličkou a dáme péct na 10 minut do předem vyhřáté trouby na 200 °C, dokud mírně nezezlátne. Necháme trochu vychladnout a rozetřeme na něj rajčatovou směs, kterou zakryjeme plátky sýra. Na sýr položíme na kolečka nakrájené olivy a plátky salámu. Posypeme na nudličky nakrájenou cibuli a oreganem. Znovu dáme péct na 15-20 minut. Podáváme teplé nebo studené.

Tip k receptu

Kombinaci zeleniny můžeme obměňovat dle libosti.

Ingredience

- 250 g hladké nebo polohrubé mouky
- 1/2 másla
- 1 vejce
- 2 lžíce vody
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 1 cibuli
- 3 stroužky česneku
- 6 lžic rajčatového protlaku
- 6 vypeckovaných černých oliv
- 100 g plátkového sýra
- 1 lžička sušeného oregana
- sůl
- 100 g suchého salámu dle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod