

Pizza se 3 druhy sýra, šunkou a rajčetem



Obtížnost: □□□□□

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

651 kalorií , **15 g** cukrů , **6 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/pizza-se-3-druhy-syra-sunkou-a-rajcetem>

Příprava

Ve vodě rozpustíme droždí, přidáme sůl, olej a tolik mouky, aby jsme vypracovali jemné, hladké těsto. Těsto přikryté necháme chvíli kynout. Formu na pizzu vymažeme tukem, mozzarellu necháme okapat, rajče nakrájíme. Těsto ve formě roztáhneme, vytvoříme i okraje, dno potřeme kečupem, posypeme strouhaným eidamem, obložíme šunkou, rajčatem, mozzarellou, vrch posypeme strouhanou nivou a okořeníme. Můžeme posypat i nasekanou čerstvou bazalkou. Pečeme ve vyhřáté troubě na 190-200° asi 20-25 minut.

Tip k receptu

Když chceme velmi tenoučkou pizzu, těsto připravíme z poloviční dávky.

Ingredience

- 150 ml vody
- 1 lžička rozmrveného droždí (kvasnice)
- trocha soli
- 2 lžíce olivový olej
- hladká mouka dle potřeby
- 4 lžíce kečupu
- 100 g Eidamu (Edam)
- 6-7 plátků sendvičové šunky
- 1 Mozzarella
- 1 větší rajče
- 80 g Nivy
- troška koření na pizzu

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Hlavní chod

