

Pizza z jogurtového těsta



Obtížnost: 

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

115 kalorií , **15 g** cukrů , **1 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/pizza-z-jogurtoveho-testa>

Příprava

Mouku smícháme s práškem do pečiva, přidáme jogurt, vejce, osolíme a umícháme těsto. Těsto nalijeme na vymazaný plech, poklademe šunkovým salámem, který jsme nakrájeli na proužky, nadrobno nakrájenými paprikami a rajčaty, pokapeme kečupem, ochutíme prolisovaným česnekem a organem a posypeme nastrohaným sýrem. Vložíme do trouby a pečeme cca 20 minut při 180 °C.

Ingredience

- ✓ 500 g polohrubé mouky
- ✓ 1 kypřicí prášek do pečiva
- ✓ 2 kelímky bílého jogurtu
- ✓ 2 vejce
- ✓ 2 papriky
- ✓ 4 rajčata
- ✓ 100 g šunkového salámu
- ✓ 5 lžic kečupu
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička oregana
- ✓ 100 g Eidamu (Edam)
- ✓ špetka soli

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná,
Rodina, Hlavní chod