

# Pizzakyticky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 1

**1447** kalorií , **4 g** cukrů , **45 g** tuků , **83 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pizzakyticky>

## Příprava

V malé misce rozmícháme droždí s cukrem, zředíme vlažnou vodou a necháme asi 10 minut nakynout kvásek. Do větší mísy prosijeme mouku, přidáme špetku soli, 2 lžíce oleje a nakynutý kvásek. Ze všeho zpracujeme vláčné těsto, které necháme přikryté utěrkou na teplém místě asi 30 minut kynout. Zatím si uvaříme omáčku: Na pánvi rozežřejeme lžící oleje, přidáme cibuli a česnek nasekné nadrobno a smažíme, až cibule zesklouvá. Nesmí hnědnout. Pak přidáme protlak, sůl, pepř, cukr a rozemnuté oregáno a bazalku. Cukr si každý přidá podle toho, jak chce mít omáčku nasládlou. Omáčku přivedeme k varu, pak teplotu snížíme a na mírném ohni necháme probublávat, až se omáčka provaří a chutě propojí. Musíme často míchat, aby se nepřichytila. Hotovou omáčku necháme vychladnout. Vykynuté těsto ještě dobře propracujeme a pak vyválíme na tloušťku asi 2 mm. Formičkou na kyticky o průměru asi 12 cm vykrájíme a vykrojené tvary naskládáme na plech vyložený pečícím papírem. Každou kyticku potřeme připravenou omáčkou, posypeme drobně nakrájeným pršutem, kostičkami mozzarely a nakonec nastrouhanou goudou. Plech vložíme do

## Ingredience

- ✓ 15 g droždí
- ✓ 1/2 lžičky cukru krupice
- ✓ 180 ml vlažné vody
- ✓ 225 g hladké mouky
- ✓ sůl
- ✓ olivový olej
- ✓ Omáčka: 1 cibule
- ✓ 1 větší stroužek česneku
- ✓ 1 malá konzerva rajčatového protlaku
- ✓ 1/2 lžičky oregana
- ✓ 1/2 lžičky bazalky
- ✓ asi 2 lžičky cukru krupice
- ✓ špetka pepře
- ✓ 100 g pršutu
- ✓ 1 balení Mozzarely
- ✓ 100 g strouhané goudy

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Svačinka

trouby vyhřáté na 200° C, po pěti minutách teplotu ztlumíme na 180° C a pečeme celkem asi 15 minut dozlatova.



### Tip k receptu

Z těsta samozřejmě můžeme vykrajovat i jiné tvary - třeba kolečka nebo upéci jednu velkou pizzu. Z této dávky těsta vyšlo 12 kytichek.

