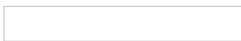


Slavnostní pizza



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 6

3955 kalorií , **5 g** cukrů , **220 g** tuků , **184 g** bílkovin

Autor: Ellis

Odkaz: <https://srecepty.cz/slavnostni-pizza>

Příprava

Ve šlehači nebo v míse metlou ušleháme mléko s olejem, přidáme mouku, jedlou sodu a sůl. Vypracujeme těsto. Mezitím si připravíme kruhovou formu a vymastíme ji olejem, těsto do ni rozložíme a na okrajích mírně povytáhneme. Těsto můžeme i vyválet a rozprostřít na plech. Těsto poklademe náplní: čtvrtina strouhaného sýra, na tenké kroužky rozkrájená cibule, olej ze šprotů, půl dávky rajčatového protlaku, na tenká kolečka nakrájená uzenina, další čtvrtina sýra, vejce nakrájená na kolečka, mírně přisolené a připepřené předvařené žampiony, zbytek protlaku a zbylý sýr. Povrch posypeme oreganem, nebo petrželkou a ještě ozdobíme rajčaty a šproty. Pečeme přibližně 40 minut v troubě předehřáté na 180°C.

Tip k receptu

Aby nám těsto dobře vykynulo, můžeme do něj přidat lžící prášku do pečiva.

Ingredience

- Těsto: 2 sklenice polohrubé mouky
- 0.5 sklenice mléka
- 0.3 sklenice rostlinného oleje
- 1 lžička sody bikarbóny pokropené trochou octa
- Náplň: 500 g strouhaného sýra
- 2 středně velké cibule
- 1 konzerva šprotů s trochou oleje
- 200 g rajčatového protlaku
- 150 g uzeniny
- 2 natvrdo uvařená vejce
- 200 g žampionů
- 1 lžíce másla

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Hlavní chod