

# Vaječná pizza z pita chleba



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 12min  
Celkový čas: 22min , Porce: 4

**1041** kalorií , **8 g** cukrů , **79 g** tuků , **67 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/vajecna-pizza-z-pita-chleba>

## Příprava

Pita chleby rozevřeme tak, aby tvořili kulatý podklad pizzy. Potřeme je olejem, rajčatovým protlakem a utřeným stroužkem česneku. Slaninu nakrájíme a na každý pita chléb rozprostřeme dva plátky slaniny. Rajčátka přepůlíme a také je rozdělíme na pita chleby. Doprostřed každého pita chleba vyklepneme vejce, posypeme sýrem a pečeme 12 minut na 220 °C. Podáváme posypané pažitkou.

### ▣ Tip k receptu

Použít můžeme samozřejmě suroviny dle chuti.

## Ingredience

- 4 ks pita chlebu
- 8 plátků slaniny
- 4 ks vejce
- 7 g soli
- 7 g pepře
- 1 stroužek česneku
- 100 g rajčatového protlaku
- 200 g cherry rajčátek
- 150 g eidam
- 3 lžíce olivový olej
- 2 lžíce pažitka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Hlavní chod

