

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

