



Recept na chutnú pizzu

.

//

.

Suroviny:

Cesto: 400 g polohrubej múky, 20 g droždia, 200 ml teplej vody, 2 PL oleja, 1 CL soli, štipka cukru.

Náplň: 4 strúčiky cesnaku, kečup, veľká cibuľa, šunka, saláma, slanina, syr, rajčiny, kukurica, hrášok, šampiňóny, oregáno.

Postup:

Zmiešame si všetky suroviny na cesto, spracujeme a necháme ho vykysnúť. Hlboký plech vymažeme olejom a cesto naň opatrne povyťahujeme prstami. Zmiešame si kečup s rozotretým cesnakom a rovnomerne rozotrieme na cesto. Na kečup rovnomerne poukladáme kolieska cibule, šunku, rajčiny, šampiňóny a dáme piecť do vyhriatej rúry na 175 stupňov asi na 30 minút.

Desať minút pred dopečením, vytiahneme a posypeme hráškom, kukuricou, strúhaným syrom, oregánom a necháme zapiecť.

Dobru chuť

ODPORÚČAME:

[Polievka Minestrone](#)

[Bruschetta s paradajkami](#)

[Špagety alla carbonara](#)

[Kukuričná polievka](#)

[Bravčové mäso v marináde](#)

tags: vyborna kysnuta pizza

//

.