



Dostali ste chuť na pravú taliansku pizzu?

//

Ak máte doma nátierkové maslo, môžete sa pustiť do pečenia.

### **Suroviny:**

hrnček hladkej múky (cca 150 ml)

1 ks nátierkové - pomazánkové maslo

5 lyžíc paradajkového pyré alebo drvených paradajok

plátky sušenej šunky

syr (čedar, mozzarella)

sterilizovaná alebo mrazená kukurica

čerstvá bazalka

olivy

oregano

hladká múka na dosku

trošku olivového oleja

### **Postup:**

Z múky a masla vypracujeme cesto a necháme ho chvíľu odpočinúť, potom cesto na pomúčenej doske rozvalkáme na okrúhlu placku, potrieme drvenými paradajkami a ozdobíme šunkou, syrom, kukuricou, olivami, posypeme oreganom, okraje potrieme olivovým olejom. Pečieme pri teplote 180 ° C dozlatista.

//

.