



Oblíbená pizza so šunkou a bylinkami

.

//

.

Suroviny na 4 porcie :

1 vyvaľkané pizzové cesto rozdelené na 4 časti

250 ml neapolskej paradajkovej omáčky

1 nakrájaný strúčik cesnaku

soľ, čierne mleté korenie na dochutenie

240 g strúhanej mozzarely

150 - 200 g na tenko krájanej parmskej šunky

2 hrste čerstvého šalátu rukola

Postup:

Predhrejte rúru na 250 °C. Rozložte 4 pláty cesta na pomúčené plechy. Potrite ich paradajkovou omáčkou. Posypte cesnakom, osolte a okoreňte čiernym korením. Posypte syrom a pečte 10 minút. Keď ju vyberiete, ozdobte ju šunkou a rukolou a ihneď servírujte. Dobrú chuť

.

//

.