

Středomořská pizza

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- červená cibule 2 ks
- cibule 2 ks
- olej 5 lžíce
- sůl a pepř 1 špetka
- tymián 1 ks
- máslo 50 g
- listové těsto 500 g
- zelené olivy plněné papričkou 100 g
- ančovičky 40 g
- vejce 1 ks
- černé olivy 50 g
- hladká mouka podle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Postup:

Červenou a bílou cibuli nakrájíme na měsíčky. Na pánvi na oleji ji necháme zesklivatět. Osolíme, opeříme, přidáme na kousky natrhaný čerstvý tymián a nakonec vmícháme máslo. Odstavíme a necháme vychladnout.

Těsto rozválíme na vále na plát asi 2mm. Rozkrájíme ho na čtverce 10*10cm a dáme na plech s pečicím papírem.

Olivy a ančovičky překrájíme. Těsto poklademe cibulkou, posypeme olivami a ančovičkami. Okraje potřeme rozšlehaným vejcem.

Pizzy vložíme do trouby a pečeme na 210 asi 15 minut. Můžeme ozdobit čerstvými bylinkami.

