

Bramborová pizza s koprem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Polotučný tvaroh 75 g
- Sýr s modrou plísní 90 g
- Olivový olej + na zastříknutí 1 lžíce
- Velké pitta chleby nebo 2 pizza těsta 2 ks
- Velké brambory, oloupaní, 10 minut předvařené 3 ks
- Kopr 5 snítka
- Parmazán 4 plátek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu predehřejte na 180°C. Tvaroh našlehejte v misce, přijďte nadrobený sýr s modrou plísní a olej a umíchejte. Pitta chleby nebo těsta rozložte na pracovní ploše, potřete tvarohovou směsí, pokladte tenkými plátky brambor, zastříkněte olejem a dejte na 15-20 minut péct. Podávejte ozdobené koprem a plátky parmazánu.