

Minipizza s rajčaty, šunkou a sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Hotová těsta na pizzu (k dostání v supermarketech) 2 ks
- Olivový olej 50 ml
- Loupaná rajčata 1 plechovka
- Sůl a pepř - dle chuti 2 špetka
- Bazalka 1 lžíce
- Kvalitní šunka 12 plátek
- Tvrdý sýr na strouhání 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Těsto na pizzu rozložte na pomoučený vál a okrajem skleničky vykrojte kolečka. Přendejte je na plech vyložený pečícím papírem a potřete troškou olivového oleje. Oloupaní a nakrájená rajčata smíchejte v misce se solí, pepřem a nasekanou čerstvou bazalkou. Směs přendejte na minipizzy, ozdobte plátky šunky a nastrouhaným sýrem. Pečte je v troubě předehřáté na 180°C dozlatova asi 15 minut.