

Pizza s mletým masem a ananasem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- ananas 4 plátek
- cibule 1 ks
- mleté maso 300 g
- mozzarella 150 g
- olej 2 lžíce
- pizza těsto 1 balení
- koření na pizzu 2 lžička
- červená paprika 1 ks
- žlutá paprika 1 ks
- rajský protlak 2 lžíce
- smetana 100 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli nakrájíme na kostičky a osmahneme na oleji, přidáme maso a opečeme. Přilijeme smetanu, smícháme ji s masem a prohřejeme, dochutíme solí a pepřem. Podle návodu na sáčku připravíme těsto na pizzu, rozpůlíme papriky a odstraníme jádýrka. Lusky nakrájíme na tenké nudličky. Protlak smísíme s kořením na pizzu, ananas a sýr nakrájíme na kostičky. Troubu předehřejeme na 200°C. Těstem vyložíme vymaštěný plech, potřeme ho ochuceným protlakem, na něj rozložíme masovou směs a posypeme pokrájenou paprikou, ananasem a sýrem. Pečeme dorůžova asi 30 minut.

