

Pizza s cherry rajčátky & slaninou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těsto na pizzu 300 g
- Bazalka 1 svazek
- Olivový olej 2 lžička
- Cherry rajčata 150 g
- Mozzarella 125 g
- Slanina 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Směs na těsto zpracujte podle návodu na obalu. Polovinu bazalky nasekejte a zapracujte do těsta. Pak ho rozválejte na čtyři placky.
2. Přesuňte je na plech, potřete olejem a nechte čtvrt hodiny kynout. Potom do pizz zatlačte rozpůlená cherry rajčátka (řezem nahoru).
3. Mozzarellu nakrájejte na kostičky. Spolu se slaninou ji rozdělte na placky a pečte dozlatova; asi dvacet minut. Hotové pizzy ozdobte zbylou bazalkou.