

Trojbarevná pizza

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Základní těsto na pizzu 1 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Bazalkové lístky 1 hrst
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Mozzarella 150 g
- Směs rajčat 250 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zapněte troubu na 240, horkovzdušnou na 220 °C. Rozválejte těsto na obdélník o rozměrech 25 × 30cm nebo ze sypké směsi připravte těsto podle návodu na obalu a rozválejte ho na obdobný rozměr. Potřete ho olivovým olejem.

V robotu nebo chopperu promixujte česnek a většinu lístků bazalky se zbývajícím olejem. Avokádo rozpulte, vyjměte pecku, oloupejte a nakrájejte na tenké plátky, pak ho potřete citronovou šťávou. Mozzarellu natrhejte na kousky.

Na těsto naneste bazalkovo-česnekový olej, posypte ho mozzarellou a plátky rajčat. Pečte 10-12 minut (nebo podle návodu), aby bylo těsto křupavé a sýr se roztekl. Před podáváním posypte plátky avokáda a zbývajících bazalkovými lístky. Lehce osolte, řádně opepřete a nakrájejte.