

Blesková pizza

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: ervhan



Suroviny

Porce: 3

- Toastový chléb 3 plátek
- Máslo 100 g
- Kečup 3 lžíce
- Rajčata 3 ks
- Šunka 3 plátek
- Strouhaný sýr 3 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Troubu předehřejeme na 225 stupňů.

Chleby slabě pomažeme máslem a kečupem.

Omyjeme rajčata a nakrájíme je na plátky.

Zelenou stopku samozřejmě odstraníme.

Plátky rajčat rozložíme na chléb a na ně položíme šunku.

Pizzu posypeme sýrem, položíme ji na vymaštěný plech a dáme do předehřáté trouby, pečeme ji asi tak 5-10 minut, až se sýr rozteče.

Pizzu podáváme teplou, tak nejlépe chutná.

Poznámka:

Místo šunky můžeme také použít salám nebo konzervované makrely v tomatě.