

Koláč a´la pizza pro úplné začátečníky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rajčata 4 ks
- kukuřice sterilizovaná 1 plechovka
- těsto listové 1 balíček
- paprika 1 ks
- sýr 200 g
- cibule 1 ks
- kečup 1 ks
- koření na pizzu 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těsto vyválíme tak, aby se jeho velikost shodovala s velikostí plechu. Plech vymažeme olejem, těsto vložíme na plech, potřeme kečupem. Na těsto vrstvíme pokrájenou cibuli, rajčata a papriku. Cukrovou kukuřici vysypeme z konzervy a necháme okapat. Potom ji také nasypeme na pizzu. Celou směs osolíme, okořeníme kořením na pizzu a posypeme ji nastrouhaným sýrem. Dáme péci do vyhřáté trouby na 20 minut. Při pečení se na těstu mohou tvořit bubliny, proto nezapomeneme pizzu během pečení zkontrolovat a případně propíchnout.