

# Jarní pizza

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 3

- Zelený chřest 1.3 svazek
- Základní těsto na pizzu 1 ks
- Olivový olej na potřeni 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Prosciutto 8 plátek
- Bazalkové pesto na dochucení 1 lžíce
- Vajce 8 ks
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Z výhonků chřestu odřízněte tvrdé konce a pak je dejte na 3 minuty do vroucí vody, scedte a následně zchladte na kostkách ledu. Pokrájejte na kousky. Troubu předehřejte na 220°C. Na 5-10 minut do ní dejte zahřát 2 plechy. Těsto na pizzu rozdělte na 4 stejné části a z každé rukama roztáhněte kolo o průměru 15 cm. Plechy vyjměte z trouby, potřete je olejem, navrch dejte kola z těsta a potřete je olejem a rozmělněným česnekem. Navrch rozdělte prosciutto a chřest. Potřete pestem a dejte péct na 15 minut. Pak na pizzy vyklepněte vejce a 5 minut dopečte. Osolte podle chuti.