

Houbová pizza z lístkového těsta

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- lístkové těsto 500 g
- žampiony 200 g
- tvrdý sýr 200 g
- paprikový bůček 4 plátek
- kečup 1 lžíce
- cibule 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Těsto na pomoučeném vále rozválíme, pak ho urovnáme na plech postříkaný vodou
2. Povrch těsta potřeme kečupem a posypeme na kolečka pokrájenou cibulí
3. Přidáme na plátky pokrájené žampiony, osolíme, opeříme a poklademe proužky paprikového bůčku
4. Posypeme sýrem a pečeme v troubě vyhřáté na 220 °C
5. Pizzu rozkrájíme a podáváme teplou nebo i studenou.