

Fotbalová pizza

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Rajčatové pyré 200 ml
- Cukr 1 špetka
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Sušený tymián 0.5 lžička
- Těsto na pizzu 1 balení
- Mozzarella 1 balení
- Kulatý salám 100 g
- Lístky čerstvé bazalky 8 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olivový olej rozpalte v pánvi, přidejte najemno nasekaný česnek a po chvíli i rajčatové pyré. Pět minut vařte za stálého míchání. Těsto na pizzu rozložte na plech vyložený pečícím papírem a potřete ho rajčatovým základem. Na jednu půlku „hřiště“ dejte kolečka mozzarely, na druhé kolečka salámu a pečte 15 minut. Podávejte ozdobené bazalkou, případně vlaječkami a míčem.

