

Pizza s grilovaným citronem, špenátem a sýrem feta

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Citronová kůra 2 lžička
- Špenát 800 g
- Mozzarella 200 g
- Cibule 1 ks
- Sýr feta 200 g
- Citron 2 ks
- **TĚSTO**
- Sušené droždí 2 lžička
- Krupicový cukr 0.5 lžička
- Bílý jogurt 70 g
- Olivový olej 1 lžíce
- Hladká mouka 150 g
- Sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve udělejte těsto: droždí, cukr a 2 lžíce vlažné vody promíchejte v míse a nechte 10 minut stát, aby se na povrchu začaly tvořit bublinky a vznikl kvásek. Jogurt smíchejte v jiné míse s olejem. Do velké zadělávací mísy vsypte mouku a sůl, pak postupně vmíchejte kvásek a jogurtovou směs a zadělejte těsto. Překlopte ho na lehce pomoučenou pracovní plochu a zhruba 5 minut jej hněťte. Pak těsto přendejte do čisté suché mísy a přetažené potravinářskou fólií ho nechte asi hodinu kynout. Těsto rozdělte na půlky a z každé vyválejte obdélník o rozměrech asi 30 × 15 cm. Olej rozpalte v pánvi, přidejte česnek, citronovou kůru a špenát a opékejte 2-3 minuty. Těsta potřete olejem a pod grilem pečte 3 minuty. Pak navrch rozdělte špenátovou směs, mozzarellu, cibuli a sýr feta a pečte pod grilem další 3 minuty. Opečte i půlky citronu a servírujte je s pizzou.