

Pizza s kedlubnou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těsto listové 1 balení
- kedlubna 1 ks
- trocha koření provensálské 1 ks
- česnek 3 stroužek
- sůl bylinková 1 špetka
- na potřetí olej 1 ks
- na potřetí kečup 1 ks
- salám suchý 200 g
- sýr strouhaný 100 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Listové těsto vyválíme na plát, který přendáme na plech vyložený pečicím papírem a propícháme vidličkou. Kedlubnu oloupeme a nahrubo nastrouháme, přisypeme provensálské koření a dobře promícháme s česnekem utřeným s bylinkovou solí.

Těsto mírně potřeme olejem, kečupem, poklademe plátky salámu, kedlubnovou směsí a pečeme při 200 °C zhruba 40 minut. Před dopečením posypeme sýrem.