

Pizza do remosky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- bílý jogurt 1 kelímek
- polohrubá mouka 1 kelímek
- sójová mouka 0.5 kelímek
- kypřicí prášek 1 ks
- vejce 1 ks
- obloha dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Smícháme jogurt s polohrubou a se sójovou moukou, kypřicím práškem a vajíčkem, vše osolíme a vypracujeme těsto.

Těsto nalijeme do vymazané remoskové mísy, na ně rozložíme oblohu podle chuti: plátky natvrdo uvařených vajec, kostičky slaniny nebo měkkého salámu, plátky rajčat a paprik, kečup apod.

Posypeme špetkou tymiánu a oregana a pečeme, dokud těsto nezrůžoví. Před koncem pečení ještě posypeme pizzu strouhaným sýrem a necháme jej rozpustit.