

Pizza se smetanou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- listové těsto 400 g
- kečup 4 lžíce
- koření na pizzu 4 lžička
- rajčata 2 ks
- hranatá šunka 18 plátků
- eidam 150 g
- smetana 100 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Z těsta si na pečicím papíru vyválíme 2 čtverce nebo obdélníky, podle toho, jaký máme plech – aby se nám oba vešly vedle sebe.

Potřeme kečupem a posypeme polovinou koření. Poklademe tenkými plátky rajčat, přidáme šunku, posypeme strouhaným sýrem a zbylým kořením. Na závěr zastrčíkeme smetanou. Pečeme, dokud nezelátne. Pizzu podáváme teplou.