

Tvarohová pizza

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- **Těsto**

- tvaroh 250 g
- mouka polohrubá 300 g
- vejce 2 ks
- olej 4 lžíce
- prášek do pečiva 1 ks
- mléko 5 lžíce

- **Obloha**

- kečup 1 ks
- kukuřice sterilovaná 100 g
- sýr eidam 100 g
- šunka 100 g
- česnek 1 stroužek
- sůl 1 špetka

- **Ostatní**

- tuk na vymazání formy 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

Troubu předehřejeme na 220 °C. Suroviny na těsto smícháme a propracujeme v těsto, které vyválíme

a vložíme na tukem vymazaný a trochou mouky vysypaný plech. Stroužek česneku oloupeme a utřeme s trochou soli a sýr nastrouháme.

Těsto potřeme kečupem smíchaným s trochou oleje a utřeným česnekem. Poté ho posypeme strouhaným sýrem, kukřucí, poklademe plátky šunky a případně doplníme dalšími suroviny podle své chuti.

Pečeme v předehřáté troubě asi 20 minut.