

Smetanová pizza s rukolou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- kuřecí prsa 250 g
- trocha olivového oleje 1 ks
- paprika 1 ks
- cherry rajčátka 1 hrst
- 12 % smetana 250 ml
- listové těsto 1 ks
- rajčatový protlak 1 plechovka
- anglická slanina 100 g
- tučnější sýr 150 g
- rukola 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na kostičky a osmahneme na olivovém oleji dozlatova spolu s nakrájenou paprikou a celými cherry rajčátky. Poté přilijeme smetanu a směs lehce podusíme. Mezitím si vyválíme listové těsto na tenký plát a rozložíme ho na plech. Pomažeme ho rajčatovým protlakem a olivovým olejem. Připravenou směs vlijeme na těsto. Přidáme zbylé ingredience – slaninu a sýr – a dáme zapéct dozlatova asi na 15 minut do trouby vyhřáté na 180 °C. Upečenou pizzu ještě ozdobíme čerstvou rukolou, která pizze dodá pikantní kořeněnou chuť.