

Pizza z tvarohu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 5

- Tvaroh 1 ks
- Polohrubá mouka 250 g
- Prášek do pečiva 1 ks
- Vejce 2 ks
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Kečup, šunka, strouhaný sýr 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 5

Postup:

Tvaroh smícháme s vejci. Mouku s práškem do pečiva a solí postupně přimícháváme a vytvoříme tak nelepivé těsto, které rozválíme do tvaru plechu. Pokud se lepí, přidáme mouku. Přeneseme na pečicí papír. Těsto potřeme kečupem, případně (pokud někdo má doma) lečem. Posypeme zlehka kořením - já použila italské bylinky. Nakonec poklademe plátky šunky a můžeme posypat kolečky cibule (jak kdo má rád - já mám, tak jsem jí tam na svou část pizzy dala). Přidat můžeme i další typické pizzové dobroty - olivy, kapari, ančovičky, různé druhy sýra, různé druhy salámů, chilly papričky, sterilovaná zelenina, ananas atd atd... Dáme do trouby na 200°C a pečeme zhruba 20 minut, dokud okraje lehce nezezlátnou. V polovině pečení posypeme strouhaným sýrem. Dobrou chuť!

