

Mini pizzy s rajčatovým sugem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pizza těsto 2 ks
- Šalotka 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Loupaná rajčata 400 g
- Oregano dle chuti 1 špetka
- Bazalka dle chuti 1 špetka
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Připravte si rajčatové sugo. Na oleji orestujte nejemno nasekanou šalotku a česnek. Přidejte oloupaná rajčata rozmačkejte, dochuťte solí, pepřem a bylinkami. Nechte zredukovat přebytečnou tekutinu. Těsta na pizzu rozválejte a vykrojte kolečka. Potřete je troškou olivového oleje, pokryjte sugem a ingredience podle chuti. Pečte v předehřáté troubě při 180° dozlatova, asi 10 minut.