

Pizza se slaninou a vejci

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Barča



Suroviny

Porce: 4

- těsto na pizzu 500 g
- slunečnicový olej 1 ks
- passata 6 lžíce
- klobása Torino, pokrájené 4 ks
- žampiony 140 g
- slanina 4 plátek
- vejce 4 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

troubu předehřejte na 220°C. Těsto na pizzu rozválejte na plech dobře vymazaný olejem či vyložený pečícím papírem, potřete passatou, navrch rozvrstvěte klobásy, houby a slaninu a pečte 20 minut dozlatova.

Pizzu vyjměte z trouby a rozklepněte na ni vejce, Vratte do trouby a dopečte, poté ihned podávejte.

Poznámka:

passata= pyré ,

rajčatové pyré