

# Pizza se šunkou, olivami a feferonkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- feferonka 1 ks
- mletý barevný pepř 1 ks
- Pizza koření 2 lžička
- rajče 2 ks
- sýr 150 g
- cibule (větší) 1 ks
- paprika 0.5 ks
- olivy 0.5 plechovka
- pizza korpus 1 ks
- šunka 100 g
- **na potřetí**
- olej 2 lžíce
- kečup 3 lžíce
- česnek 3 stroužek

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka. Papriku a feferonku omyjeme, zbavíme jádřinců a rozkrájíme na nudličky. Sýr nastroháme. Olivy scedíme a rozkrájíme na kolečka.

Česnek oloupeme, prolisujeme do misky, přidáme olej, kečup a promícháme. Směsí potřeme pizza korpus. Na potřené korpus rozprostřeme šunku, na ni postupně ve vrstvách plátky rajčat, kolečka cibule, proužky papriky a feferonky, nakonec kolečka oliv. Takto připravený obložený korpus posypeme kořením, pepřem a nastrouhaným sýrem.

Pizzu se šunkou, olivami a feferonkami položíme na slabě vymaštěný plech a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 10 - 15 minut, dokud pizza se šunkou, olivami a feferonkami nezezlátne.

Pokud chystáte pizzu pro děti, doporučuji vynechat feferonku.