

Pizza se slaninou a Nivou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- provensálské koření 2 lžička
- sýr Eidam 150 g
- olej 3 lžíce
- kečup 3 lžíce
- sýr Niva 120 g
- rajčata 2 ks
- pepř mletý 1 ks
- korpus pizza 1 ks
- česnek 3 stroužek
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme na tenká kolečka. Rajčata oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Nivu nastrouháme.

Česnek oloupeme, prolisujeme do misky, přidáme 2 lžíce oleje, 3 lžíce kečupu a promícháme. Touto směsí potřeme pizza korpus. Pak postupně na potřený korpus poklademe plátky sýra, na ně plátky slaniny, rajčata, kolečka cibule. Okořeníme provensálským kořením a pepřem. Nakonec posypeme nastrouhanou Nivou.

Připravenou pizzu se slaninou a Nivou položíme na plech s pečícím papírem , nebo pouze na plech slabě pomaštěný. Pečeme dorůžova v předehřáté troubě při 180°C, asi 10 minut.