

Rajčatová pizza

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **na potřetí**
- olej 1 ks
- menší cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek
- rajče 3 ks
- **podle chuti**
- zelenina 1 ks
- šunka nebo salám 1 ks
- sýr 1 ks
- oregano nebo bazalka 1 ks
- **těsto**
- hladká mouka 250 g
- droždí 7 g
- olivový olej 1 lžíce
- vlažná voda 100 ml
- sůl 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mouku vsypeme do mísy, uděláme důlek, do kterého nadrobíme droždí, přidáme teplou vodu, sůl a

olej. Necháme lehce vzejít. Těsto zpracujeme rukama do tvaru pizzy, pokud se lepí, přidáme mouku, pokud je moc tuhé, přidáme vodu.

Těsto vložíme na pizza plech, potřeme rajčatovou směsí, poklademe šunkou či salámem, zeleninou (rajčata, olivy, paprika apod.) a sýrem. Nakonec posypeme kořením (sušené oregano nebo bazalka - ne obojí!) a pečeme asi 15 minut při 200 °C.

Rajčatovou pizzu samozřejmě můžeme potřít i obyčejným kečupem.

Rajčatová směs na potřetí: Cibuli nakrájíme nadrobno, lehce zesklivatíme, přidáme rozkrájená (mohou být i oloupaná) rajčata a rozetřený česnek. Chvilku povaříme, než se nám rajčata nerozvaří.