

Pizza pro začátečníky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 4

- sýr 300 g
- rajče 6 ks
- listové těsto 1 ks
- cibule 2 ks
- šunka nebo šunkový salám 300 g
- **NA POTŘENÍ**
- česnek 3 stroužek
- jemný kečup 2 lžíce
- **PODLE CHUTI**
- bazalka nebo oregano 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájíme rajčata, oloupanou cibuli nakrájíme na tenké plátky, oloupeme česnek a prolisujeme ho. Česnek smícháme s trochou kečupu, nastrouháme sýr.

Necháme si rozpéct troubu asi na 200 °C.

Na pomoučněném vále rozválíme těsto do velikosti plechu, ale můžeme také udělat malá pizza kolečka, aby měl každý svou pizzu.

Listové těsto položíme na plech, potřeme směsí kečupu a česneku, poklademe plátkovou šunku, cibuli, rajčata a posypeme bazalkou nebo oreganem. Nakonec pizzu pro začátečníky posypeme strouhaným sýrem.

Pizzu pečeme 15 - 20 minut podle toho, jaký typ trouby máme.

Když někdo nemá rád rajče nebo cibuli, dá se pizza připravit i bez toho. Já osobně to ráda nemám, proto tuto pizzu dělám bez zeleniny.