

Sýrová pizza s brambory

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Listové těsto 500 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Česnek, nakrájený na plátky 3 stroužek
- Salátové brambory, nakrájené na plátky 250 g
- Červená cibule, na plátky 1 ks
- Sůl, dle chuti 2 špetka
- Sýr s modrou plísní, na plátky 1 balení
- Koření na těstoviny a pizzu 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Zahřejte troubu na 220 °C. Z těsta vyválejte a rukama pak dotvarujte dva kulaté základy na pizzu, které budou mít asi dvacet centimetrů v průměru. Přeneste je na pečicí papír a potřete lžící oleje. Česnek, brambory a cibuli promíchejte se třemi lžícemi oleje, osolte a směs rovnoměrně rozložte na obě těsta. Obě pizzy pečte (jednu po druhé) asi patnáct minut, pak je vyndejte, pokladte plátky sýrů, posypte kořením a dejte ještě na pět minut péct.