

Houbová pizza z listového těsta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Listové těsto 1 balíček
- Česnek 2 stroužek
- Olej 1 lžička
- Houby 200 g
- Rajská jablíčka 5 ks
- Máslo 50 g
- Zelené papriky 3 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Kmín 0.5 lžička
- Majoránka 1 lžička

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Z listového těsta vyválíme plát vysoký asi 0,5 cm a opatrně jej přendáme na vymazaný plech. Prsty jej dobře přitiskneme ke dnu plechu a několikrát propíchneme vidličkou. Olej smícháme s utřeným česnekem a touto směsí potřeme pomocí peroutky těsto. Na másle osmahneme drobně pokrájené houby se solí, pepřem a kmínem. Rajská jablíčka spaříme vroucí vodou a oloupeme, papriky zbavíme jadérek a nakrájíme na tenké proužky. Na připravené těsto rovnoměrně rozložíme houby, na ně plátky rajčat a proužky paprik. Vše zasypeme jemně nastrohaným sýrem a povrch posypeme

majoránkou. Ve středně horké troubě upečeme do zlatova. Pizzu podáváme teplou, ale chutná i studená.