

Mini pizzy s kozím sýrem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Cukr 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Oregano 1 lžička
- Kozí sýr 200 g
- Podmáslí 250 ml
- Čerstvé droždí 30 g
- Máslo 30 g
- Celozrnná mouka 350 g
- Uzená šunka 350 g
- Sušená rajčata 40 g
- **PODLE CHUTI**
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mouku prosejte do mísy, uprostřed udělejte důlek. Droždí rozpusťte v trošce teplé oslazené vody. Dejte do důlku a nechte půl hodiny kynout.

2. Vypracujte těsto. Z něj vytvarujte šestnáct placiček, mírně je zploštěte. Potřete vlažnou vodou a vyrovnejte na plech vyložený pečicím papírem.
3. Šunku umelte nebo nasekejte nadrobno. Spolu s nasekanou cibulí poduste na másle. Osolte, opepřete a ochuťte oreganem.
4. Směs rozdělte na placičky. Navrch dejte kousek sušeného rajčete a pečte v roubě vyhřáté na 180 °C.
5. Před koncem pečení dejte na každou kousek sýra a ještě na chvíli vraťte do trouby.