

Rajčatová pizza

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cibule 1 ks
- Uzený bůček 100 g
- Rajčata 4 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Mletý pepř 1 špetka
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Placky z kynutého těsta osmahneme na troše tuku. Placky z těsta posypeme polovinou nastrohaného sýra a osmaženou cibulí s bůčkem. Rajčata ponoříme do vroucí vody, oloupeme, nakrájíme na plátky a dáme na placky. Posypeme druhou polovinou sýra, osolíme, okořeníme a posypeme petrželovou natí. Pečeme v troubě asi 15 minut.