

Salámová pizza

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hladká mouka 300 g
- Vejce 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Olej 100 ml
- Mléko 150 ml
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Oregáno 1 špetka
- Salám 200 g
- Tvrdý sýr 150 g
- Kečup 5 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Do misky dáme mouku, vajíčka, prášek do pečiva, olej, mléko a prolisovaný česnek a uděláme těsto. Potom vyklopíme a rozválíme po celém plechu. Polijeme kečupem, rozetřeme a přidáme salám nakrájený na plátky. Přidáme zelenou papriku a rajče a můžeme přidat olivy. Posypeme strouhaným sýrem a kořením a dáme péct do vyhřáté trouby na 180 stupňů a pečeme dozlatova.