Pizza všehochuť

Kategorie: Chuťovky

Autor: Suzannka

Suroviny

- Chlebové těsto na pizzu 1 ks
- Rajčata 4 ks
- Cibule 2 ks
- Červená paprika 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Máslo 2 lžíce
- Šunka 200 g
- Žampiony 100 g
- Krevety 100 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Tvrdý sýr 150 g
- Pažitka 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Těsto vložíme na vymazaný plech na pizzu. Rajčata pokrájíme na plátky a položíme na těsto. Cibuli a paprikové lusky pokrájíme na kroužky a krátce je osmahneme na másle. Šunku nakrájíme na nudličky, žampiony na kostičky a spolu s krevetami přidáme k zelenině a vše krátce osmahneme. Ochutíme solí, pepřem a muškátem. Zchladlou směs klademe na těsto. Pizzu pečeme cca 15 minut v předehřáté troubě, pak vytáhneme, posypeme strouhaným sýrem a ještě cca 5 minut dopečeme. Před podáváním posypeme pažitkou.