

Cibulová pizza z listového těsta

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Listové těsto 1 ks
- Cibule 1 kg
- Šunka 300 g
- Tvrdý sýr 300 g
- Olivy 100 g
- Oregáno 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Cibule oloupeme, nakrájíme na kolečka a na rozpáleném olivovém oleji osmažíme dozlatova. Listové těsto rozválíme na plát velikosti plechu, osmaženou a trochu vychladlou cibuli na něj rovnoměrně rozložíme, dále naskládáme plátky šunky, olivy a posypeme nastrohaným sýrem. Potom posypeme oregánem, lehce osolíme a dáme péct do trouby vyhřáté na 180 stupňů, kde pečeme asi 30 - 35 minut.