

Dřevorubecká pizza

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Anglická slanina 100 g
- Strouhaný sýr 300 g
- Máslo 2 lžíce
- Rajčata 3 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Chlebové těsto na pizzu 1 ks
- Pažitka 1 hrst
- Oregáno 1 špetka
- Podravka 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Tvrdý salám 100 g
- Tuňák 1 plechovka
- Červená paprika 1 ks
- Chilli papričky 4 ks
- Zelené olivy bez pecek 1 hrst

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Rozehřejeme v pánvi máslo, slaninu nakrájíme na kostičky a v másle ji osmažíme. Česnek oloupeme, prolisujeme, smícháme se solí a s jemně nakrájenou cibulí a přidáme ke slanině. Lehce orestujeme, přidáme nakrájená rajčata a dusíme, až se odpaří tekutina. Potom okořeníme oregánem, pepřem a

podravkou a necháme vychladnout. Papriku očistíme, odstraníme semeník a nakrájíme na nudličky. Tuňáka lehce rozmačkáme vidličkou. Dále si připravíme chilli papričky a olivy. Chlebové cesto vyválíme na pomoučeném vále a rozdělíme ho na 2 plechy. Povrch potřeme rajčatovou pastou, kterou jsme si uvařili a rovnoměrně rozložíme ostatní suroviny. Posypeme nastrohaným sýrem, vložíme do trouby vyhřáté na 200 stupňů a 20 minut pečeme. Hotovou pizzu posypeme jemně nasekanou pažitkou.