

Pizza z listového těsta se sýrem a brambory

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Listové těsto 500 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Česnek - krájený na tenké plátky 3 stroužek
- Brambory salátové - krájené na plátky 250 g
- Červená cibule - krájená na plátky 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Niva - krájený na plátky 200 g
- Camembert - krájený na plátky 200 g
- Oregano 0.5 špetka
- Bazalka 0.5 špetka
- Tymián 0.5 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Zahřejte troubu na 220 °C. Z těsta vyválejte a rukama pak dotvarujte dva kulaté základy na pizzu, které budou mít asi dvacet centimetrů v průměru. Přeneste je na pečicí papír a potřete lžící oleje.

Česnek, brambory a cibuli promíchejte se třemi lžícemi oleje, osolte a směs rovnoměrně rozložte na obě těsta. Obě pizzy pečte (jednu po druhé) asi patnáct minut, pak je vyndejte, pokladte plátky sýru, posypte oreganem, bazalkou a tymianem a dejte ještě na pět minut dopéct.