

Rýchla špaldová pizza

Potrebuje

- - Cesto:
- - 2 lyžice tatárskej omáčky
- - 1 vajce
- - 4 lyžice špaldovej celozrnnej hladkej múky
- - štipka soli
- - 2 lyžice kyslej smotany
- - Na ozdobenie:
- - tehla Karička
- - udený syr
- - šunka
- - jarná cibuľka
- - paradajky alebo podľa vlastnej chuti

Postup

V miske si lyžicou vymiešame dané suroviny, z ktorých nám vznikne riedke cesto. Vylejeme ho na olejom pokvapkanú panvicu (priemer približne veľkého plytkého taniera). Počas pečenia na miernom ohni pizzu ozdobíme už vopred pripravenými a nakrájanými surovinami. Zdobíme tým, čo nám chutí. My sme použili tehlu Karička, údený syr, šunku, paradajky a jarnú cibuľku. Pečieme hore na sporáku, na miernom ohni, prikryté pokrievkou cca 10-12 minút.

Tento recept nám posielal: Michaela zo Zubného

náročnosť: nízka

čas: 15

porcie: 1