

Pizza hviezda z lístkového cesta

Potrebuje

- - 500 g lístkové cesto
- - 200 g Karička tehla
- - Kečup
- - 100 g oravská slanina (schwarzwaldská šunka)
- - Suchá saláma, šunková, prípadne kuracie mäso
- - 200 g hranolky
- - zelenina podľa chuti

Postup

Lístkové cesto si rozvalkáme na pomúčenej doske na hrúbku zhruba 3 mm, vykrojíme kruh, ktorý položíme na plech vystlaný papierom na pečenie. Zo zvyškov urobíme druhý kruh. V strede kruhu nožom vytvoríme „hviezdu“ nie do konca, tam bude syrovo-kečupová náplň. Takže po okrajoch rozotrieme kečup, naň naukladáme stúhanú Karička tehlu a zahne do tvaru hviezdy podľa fotografie. Hviezdu ozdobíme plátkami slaniny, prípadne schwarzwaldskou šunkou a zvyšky vyplníme suchou a šunkovou salámou, môžeme pridať i kuracie mäso. Slaninu potrieme kečupom, alebo BBQ omáčkou (barbecue omáčka). Hotovú pizzu pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 200 °C zhruba 20 až 25 minút. Podávame s hranolkami, kečupom a zeleninou.

Tento recept nám posielala: Zuzana z Trenčianskeho Jastrabia
náročnosť:

čas: 40 minút

porcie: 6