

Domáca pizza

Potrebuje

- - 350 g hladkej múky
- - 2 dcl mlieka
- - 1 vajce
- - 10 PL oleja
- - 20 g kvasnic
- - sol, mleté korenie
- - šunka
- - cukor
- - oregano
- - cesnak - 3 strúčiky
- - tvrdý syr
- - olivy
- - kečup
- - syr v črievku Karička
- - olej alebo masť

Postup

Pripravíme si kvások na cesto. Zmiešame múku, vajce, olej, soľ, cukor, mleté korenie, kvások a vypracujeme vláčne cesto, ktoré necháme 20 min. kysnúť. Na vymastený plech rovnomerne rozložíme cesto. Cesto potrieme nastrúhaným cesnakom a kečupom. Na vrch rozložíme narezanú šunku na pásiky, olivy, posypeme oregánom a rovnomerne nastriekame syr Karička z črievka a dáme do predohriatej rúry (180 stupnov) zapievať. Pred dokončením pečenia nastrúhame tvrdý syr. Prajeme dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Olga z Opoja

náročnosť: nízka

čas: 50 minút

porcie: 6