

Domáca pizza

Potrebuje

- - 1 sušené droždie
- - 0,5l mlieka
- - 300 g hladkej múky
- - soľ
- - 40 g masla
- - paradajkový pretlak alebo kečup
- - 1 klobása
- - 2 vajcia
- - olivy
- - kukurica
- - 1 ks Karička črievko
- - tvrdý syr
- - šunka
- - pizza korenie

Postup

Z mlieka, droždia, masla, múky a štipky soli si pripravíme cesto. Všetko spolu vymiesime a cesto rozťahujeme na plech.

Potrieme pretlakom alebo kečupom posypeme korením na pizzu, potrieme Karička črievkom a navrstvíme to, čo máme na pizzu radi – ja som použil šunku, kukuricu, olivy, klobásku, uvarené vajíčko natvrdo, tvrdý syr.

Pečieme pri 200 stupňoch 10-15 minút – závisí od rúry.

Tento recept nám posielal: Peter zo Širokého
náročnosť: stredná
čas: 60 minút
porcie: 8