

Šťavnatá pizza s mletým masem

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 balíčky (po 250 g) směsi v prášku na pizzu
mouku na vál
tuk na plech
500 g rajčat
3 snítky čerstvého tymiánu nebo 1 lžičky sušeného
2 cibule
1,5 kg mletého masa
2-3 lžíce oleje
3 lžíce rajčatového protlaku
2 plechovky (po 450 ml) kukuřice
sůl
pepř
200 g strouhaného sýra.

Postup

Těsto připravíme podle návodu na obalu. Na pomoučněném vále ho vyválíme. Plech vymažeme tukem, dáme do něj těsto a jeho okraje trochu vytáhneme nahoru. Rajčata nakrájíme na kolečka. Cibuli nadrobno. Čerstvý tymián nasekáme. Cibuli opečeme s mletým masem na horkém oleji (asi 5 minut). Přidáme tymián a rajčatový protlak, dochutíme solí a pepřem. Nakonec opatrně přimícháme rajčata a okapanou kukuřici. Směs rozdělíme na těsto, posypeme sýrem a pečeme v předehřáté troubě přibližně 30 minut dozlatova. RADA: Když chcete, aby bylo maso na pizze křupavé, musíte je nejdříve opéct. Na pánvi rozehřejeme trochu oleje a vložíme maso, které vařečkou oddělujeme od sebe a za stálého míchání opékáme, až začne hnědnout.