

Pizza s rybičkami

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

21 g droždí
špetka cukru
450 g hladké mouky
6 lžic olivového oleje
1 lžičku soli
2 sardinky
100 g pasírovaných rajčat
pepř
1 lžička sušené bazalky
po 250 g červených a žlutých rajčat
250 g mazzarely.

Postup

Necháme vzejít kvásek. Do mísy nasypeme mouku, přidáme 4 lžíce olivového oleje a sůl, nalijeme kvásek a vypracujeme těsto. Necháme ho 45 minut kynout. Troubu rozpálíme na 200 °C. Sardinky nasekáme na kousky a smícháme s rajčaty. Osolíme je, opepříme a ochutíme bazalkou. Celá rajčata nakrájíme na kolečka a sýr nakrájíme na plátky. Z těsta vyválíme dvě placky a potřeme je rajčatovou omáčkou. Poklademe rajčaty a plátky sýra. Pokapeme olejem a pečeme asi 20 minut.