

Rajčatová pizza

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g polohrubé mouky

1 lžice tuku

20 g droždí

sůl

práškový cukr

2 dcl mléka

2 cibule

100 g uzeného bůčku

0,6 kg rajčat

200 g tvrdého sýra

pepř

petrželová nat'

Postup

Mouku smícháme s tukem, solí a připraveným kváskem z mléka, cukru a droždí. Necháme kynout asi 2 hodiny. Vykynuté těsto rozdělíme na čtyři díly, z kterých vytvoříme placky a položíme je na vymaštěný plech. Očištěnou a nakrájenou cibuli a na nudličky nakrájený bůček osmažíme dozlatova. Placky z těsta posypeme polovinou nastrohaného sýra a osmaženou cibulí a bůčkem. Rajčata ponoříme do vroucí vody, oloupeme, nakrájíme na plátky a uložíme na placky. Posypeme druhou polovinou sýra, osolíme, okořeníme a posypeme petrželovou natí. Pečeme v troubě asi 15 minut