

Mořská pizza

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

petrželku

200 g pórků

50 g sterilovaných kaparů

šalvěj

100 g eidamu

sůl

olej

oregano

300 g rajčat

2 krabičky oček

100 g mražených krevet

bazalku

Postup

Připravíme si těsto. Očka slijeme, rozvineme na proužky, krevety necháme částečně rozmrazit. Rajčata a pórek nakrájíme na plátky. Troubu předehřejeme na 200°C a plech vymažeme tukem. Vykynuté těsto dáme na pomoučněný vál, upravíme na požadovaný tvar, přeneseme na plech a potřeme olejem. Na těsto urovnáme rajčata a pórek, mírně osolíme a posypeme kořením. Na rajčata klademe proužky oček střídavě s krevetami, doplníme kapary. Pečeme 20 min., posypeme sýrem a necháme roztavit.