

Žampionová

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 cibule
125 g žampionů
2 lžíce olivového oleje
250 g sterilovaných krájených rajčat
pepř
sůl
1 hotový korpus na pizzu
100 g malých rajčat
3 sterilovaná artyčoky
30 g turistického salámu
75 g eidamu
oregano

Postup

Cibule oloupeme, překrojíme na polovinu a nakrájíme na tenké plátky. Žampiony očistíme a přepůlíme. Na pánvi rozpálíme 1 lžící oleje, vsypeme cibuli a necháme zpěnit. Přidáme houby, krátce orestujeme a přisypeme sterilovaná rajčata. Podle chuti osolíme, opepříme a za stálého míchání opékáme ještě asi 3-5 minut. Necháme trochu zchladnout. Plech potřeme 1 lžící oleje, položíme na něj korpus a rovnoměrně poklademe zeleninovou směsí. Omyjeme rajčátka a rozpůlíme je, stejně jako artyčoky. Pizzu obložíme rajčata, artyčoky a salámem. Sýr nastrouháme na jemno a pizzu posypeme. Vložíme do předehřáté trouby 225 stupňů, a pečeme zhruba 15 minut. Před podáváním posypeme oreganem