Italská Pizza Spinaci.

Kategorie: Pizza

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

2 lžíce oleje
2 rozdrcené stroužky česneku
2 lžíce piniových oříšků/semínek
900 g čerstvého špenátu, očištěného a na hrubo posekaného, nebo 400 g zmražených listů
1 x 30cm placka z pizzového těsta podle receptu + trochu oleje na její pomazání
kukuřičná krupice
1 x recept na rajskou omáčky
1,5 hrnku Mozzarella sýru (1 hrnek=250ml)
15 malých černých oliv
3 lžíce nastrouhaného sýra Parmesan
0,5 lžíce oleje

Postup

Předehřát troubu na 190°C a vložit do ni těžký plech posypaný kukuřičnou krupicí. Na pánvi rozehřát olej na středním ohni a osmažit na něm piniové oříšky a česnek. Přidat špenát, zvýšit teplotu a nechat ho uvadnout. Osolit a opepřit. Položit těstovou placku na plech bez okraje posypaný kukuřičnou krupicí. Na ni rozetřít rajskou omáčku až do okraje. Posypat plovinou Mozzarelly a navrch rozetřít špenát, rozložit olivy a posypat zbytkem mozzarelly a sýrem Parmesan. Nechat sklouznout pizzu s plechu na plech v troubě a péct ji po 12-15min. do zlatava a až se nafoukne. Okraj pizzy potřít olejem a ihned podávat.