

Jogurtová pizza (alias pizza i pro blbečky)

Kategorie: Pizza

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

I.

2 bílé jogurty (po 150 g)

2 jogurtové kelímky polohrubé mouky

2 PL oleje

2 vejce

sůl

0,25 ČL prášku do pečiva

II.

250 g polohrubé mouky

0,5 balíčku kypřicího prášku do pečiva

150 g bílého jogurtu

1 vejce

tuk na vymazání plechu nebo koláčové formy

Náplň:

150 g hub

pikantní kečup

100 g klobásy

4 rajčata

1 cuketa

1 paprika

oregano

bazalka

tvrdý sýr na posypání

Postup

I. Ušleháme jogurt s vejci, olejem a trochu osolíme. Zašleháme mouku s práškem do pečiva. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný pekáč. Potřeme kečupem, posypeme kroužky nakrájené cibule, kolečky salámu (šunky) a hustě posypeme strouhaným sýrem. Upečeme v předehřáté troubě dozlatova. II. Z mouky, prášku do pečiva, jogurtu a vejce vypracujeme těsto, vyválíme a přendáme na tukem vymazaný plech. Těsto potřeme kečupem, přidáme pokrájenou klobásu, rajčata, cuketu a papriky. Houby očistíme a také pokrájíme na plátky, přidáme na pizzu, zasypeme strouhaným sýrem a nakonec posypeme bylinkami. Pečeme 20-25 minut ve středně vyhřáté troubě.