

Pizza čtyř období

Kategorie: Pizza

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

základní těsto

200 g rajčat

150 g sýra (mozzarella, blatěcké zlato)

200 g hub

10 konzervovaných a vypeckovaných oliv

100 g šunky

4 lžíce oleje

sůl

koření na pizzu

Postup

Těsto rozložíme do olejem vymazané formy. Očištěné, pokrájené a mírně osolené houby podusíme na 2 lžicích oleje. Na čtvrtinu těsta rozložíme vychlazené houby, další čtvrtinu obložíme plátky nahrubo pokrájené šunky, další čtvrtinu špařenými, oloupanými a pokrájenými rajčaty a na kostičky pokrájeným sýrem. Zbývající část pokryjeme zbytkem rajčat a vypeckovanými, nakrájenými olivami. Zakapeme olejem, posypeme kořením na pizzu a pečeme 20 minut v troubě.