

Pizza s překvapením

Kategorie: Pizza

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

400 g očištěných

2 propláchnutých čerstvých listů špenátu (předem

0,25 ČL čerstvě strouhaného nebo mletého muškátového oříšku

400 g těsta na pizzu nebo 200 g směsi na pizzu (zpracované podle instrukcí na obalu)

200 g strouhaného čedaru

50 g vlašských ořechů nasekaných na hrubo

1 oloupané a odjádřené červené jablko nakrájené na tenké plátky

100 g sekané dušené šunky

čerstvě mletý pepř

Postup

Troubu předehřejeme na 220 °C. Špenát nasekáme nahrubo, dáme do mísy a smícháme s muškátovým oříškem. Těsto na pizzu rozdělíme na dva díly. Z prvního vyválíme na lehce pomoučeném povrchu placku o průměru 28 cm a dáme ji na vymazaný plech. Posypeme ji polovinou čedaru tak, aby kolem okrajů zbyl asi 2,5 cm široký volný pruh. Na sýr rozložíme špenát a posypeme ho vlašskými ořechy, jablky a šunkou. Štědře náplň opepříme a zasypeme ji druhou polovinou čedaru. Z druhé poloviny těsta vyválíme kulatou placku o průměru 31 cm. Okraj spodní pizzy potřeme vodou a i s náplní ji zakryjeme druhou částí těsta. Okraje dobře přitiskneme a vidličkou do nich vytlačíme ozdobné proužky. V troubě pečeme 15-20 minut, až pizza na povrchu mírně zhnědne. Hotové jídlo rozkrojíme na 4 díly a podáváme s míchaným salátem.

Poznámka

Originální zdravá variace na klasické italské jídlo - pod zlatavou propečenou slupkou se ukrývá šťavnatá šunková směs