

Pizza všehochuť

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

česnek

olej

150 g šunka -

1 ks pórek -

300 g žampiony -

150 g brokolice -

100 g sýr strouhaný -

protlak rajčatový

oregano

100 g sýr plátky -

Postup

Připravíme si těsto dle základního receptu.

Potom si povaříme brokolici a rozebereme ji na růžičky.

Na pánvičce si orestujeme pórek a potom žampiony, zvlášť.

Z těsta vyválíme dvě placky, které přeneseme na vymazaný plech.

Do protlaku nebo konzervovaných rajčat přidáme česnek a placky potřeme.

Rozdělíme na ně brokolici, šunku nakrájenou na drobné kousky, plátky sýra, pórek a žampiony.

Pečeme v troubě asi 20 minut na 200 stupňů.

Před dopečením ještě posypeme sýrem.