

Kapustová pizza s paprikou

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Časopis Katka Dobrá kuchyně Vydavatelství BURDA Praha s.r.o. 1996

Suroviny

100 g slaniny

1 hrst hladké mouky

sůl & černý pepř

ého. Je to snadné a přesto chutné jídlo, které je rychle hotovo a zvládne ho snad každý

0,25 l mléka

125 ml smetany

Kdo by nejedl pizzu, italské národní jídlo ! Pizza patří k dnešní době stejně jako hamburger, párek v rohlíku či jeho americká obdoba Hot-Dog. Pizzu Vám na ulici nabídnou skoro na každém rohu (alespoň v centru Prahy), ale udělat si ji doma, to je něco jin

2 kusy cibule

1 červená paprika

1x Pizza v prášku

1 kapusta (hlávka)

1 zelená paprika

3 vejce

Postup

Omyté papriky rozpůlíme, zbavíme jádřince. Z kapusty oddělíme vnější listy a hlávku rozpůlíme. Papriku i kapustu krátce povaříme, necháme oschnout.

#

Oloupanou cibuli nakrájíme na kolečka. Slaninu nakrájíme na kostičky, papriku a kapustu na jemné proužky.

#

Připravíme těsto na pizzu podle návodu na sáčku a na pomoučeném vále vyválíme plát.

#

Troubu předehřejeme na 175 stupňů C. Plech vyložíme pečícím papírem, na něj vložíme těsto. Upravíme zvýšený okraj. Povrch posypeme slaninou, kolečky cibule a proužky zeleniny.

#

Vejce rozkvedláme s mlékem a smetanou, osolíme a opepříme. Zalijeme zeleninovou oblohu. Pečeme asi 50 minut dozlatova.