

# PIZZA

INGREDIENTS:

TESTO:



250g МУКА ПШЕНИЧНАЯ



1 ЯЙЦО



1 ПАКЕТИК ДРОЖЖИ (200g)



3 ПОЛЧАЙКИ ОЛЕЯ



1/2 ПАКЕТИКА КРАПИЧКА ПРАШКА



1/2 ЛАЙЦЫ СОЛИ

СО ДОБРЕНО НАВРЕЧ:



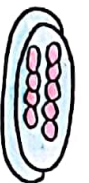
ПАСТА 2 ПАКЕТА



СЫР МОЗГАРЕЛА



ТВЕРДЫЙ СЫР



400g ШУНКИ



1/2 ЛАЙЦЫ СОЛИ



КАПКА ОЛЕЯ



ЩЕПКА САХАРА

ТОПЛУЦКИ:



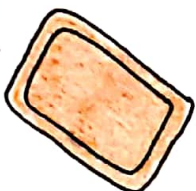
КАША



ВАРЕЦКА



КУХИНАСКИ ВАНА



ПЕЧЕНИКО



ОСТРЫЙ НОЖ



ЛАЙЦА



ЛАЙЦА



СТРУЖАДЛО



ПЕЧНИ НА ПЕЧЕНИ

## POSTUP:

V MÍSE SMÍCHEJ MOUKU, VEJCE, JOGURT, KYPRÍCI PRAŠEK A OLEJ.

VARĚČKOU NEBO RUKAMA VYPRACUJ HLADKÉ TĚSTO.

HOTOVÉ TĚSTO ROZDĚL NA 4 DÍLY A NA PEČÍCÍM PAPIRŮ ROZTLAČ PRSTY NA PLACKU.

TRUBUV PŘEDHEJ NA 250 °C.

PŘÍPRAV SI NATĚR: RAJČATOVOU PASTU OCHUŤ ŠPĚTKOU CUKRU, SOLÍ A KAPKOU OLEJE.

ŠŮNKU NAKRÁJES NA KOSTIČKY.

MOZZARELLU NAKRÁJES NA KOLEČKA.

TVRDÝ SÝR NASTROUHEJ.

PLACKU POTŘÍ RAJČATOVOU OMÁČKOU.

NAVRCH DEJ ŠŮNKU A MOZZARELLU A POSYP NASTROUHANÝM SÝREM.

TRUCH VLOŽ DO TRUBDY A PEČ ASI 25 MINUT, ABY OVAJE ZEŽLÁTLY A SÝR ROZTÁL.

VYNDÁVEJ OPATRNĚ! VŠE JE VELMI HORKÉ.

## VARIACE:

NA PIZZU NASKLÁDEJ VŠE, CO TI CHUTNÁ :-)

HŮŘEŠ VYZKOUŠET I SLADKOU VARIANTU - PIZZU POKLÁDŮ OVOCEM A ZKOMBINUJ NAPĚJKLAD SE SÝREM MASCARPONE.

Veronika ©