

PIZZA CON PROSCIUTTO DI PARMA



Další pizza připravená z hotového korpusu, jejíž příprava je díky tomu rychlá a pohodlná.

Příprava:

Korpus na pizzu potřete pasírovanými rajčaty, natrhejte na kousky mozzarellu, posypte černými olivami a dejte péci na 230 stupňů do předehřáté trouby na cca 5 minut. Je potřeba sledovat kraje pizzy, až pěkně „naběhnou“, vyjměte pizzu z trouby a dozdobte plátky parmské šunky.

Suroviny

těsto na pizzu	200 g mozzarely
50 - 100 g pasírovaných rajčat dle chuti	100 g parmské šunky
50 g černých oliv	



OSTATNÍ



PIZZA



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST