

PIZZA CACIOTTA, OLIVE E CAPPERI

Rychlá pizza se sýrem caciotta



Suroviny

korpus na pizzu

šunka dle vašich preferencí

caciotta

olivy

kapary

rajčatová passata

Příprava:

Těsto na pizzu potřete pasírovanými rajčaty, na pizzu rozložte plátky šunky (pozor, pokud použijete prosciutto crudo, dejte na pizzu až po jejím upečení), nakrájený sýr caciotta, olivy a kapary. Dejte péci do předehřáté trouby na 230 stupňů na cca 5 minut. Až okraje pizzy pěkně zezlátnou, vyjměte ji z trouby



Ostatní



Pizza



10 minut
příprava



5 minut
pečení



Nízká
obtížnost