

Falešná pizza alias zapečená ciabatta



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 2

107 kalorií , 0 g cukrů , 7 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/falesna-pizza-alias-zapecena-ciabatta>

Příprava

Ciabattu podélně rozkrojíme a na rozkroji ji lehce pokropíme olivovým olejem a pak ji potřeme steakovou omáčkou. Nadrobno nakrájíme cibulku a papriku, česnek nakrájíme na plátky a rajčata nakrájíme na tenká kolečka. Na lžici oleje orestujeme cibulku, česnek a papriku, osolíme a opepříme, ke konci přidáme rajčata. Necháme vychladnout. Na předpřipravenou ciabattu dáme plátek šunky, směs zeleninky a nahoru přijde sýr. Dáme krátce zapéci, jen co se sýr roztopí. Podáváme s polníčkem.

▣ Tip k receptu

Podáváme s polníčkem. Můžeme přidat i mozzarella, houby nebo cuketu. Lze použít i jiné pečivo, ale věřte, že ciabatta je nejlepší.

Ingredience

- 1 velká ciabatta
- 1 lžíce steakové omáčky Barbecue nebo pepřové
- 1 lžíce olivového oleje
- 2 rajčata
- 1 jarní cibulka
- 1 stroužek česneku
- 2 plátky šunky
- 0,5 papriky
- 2 plátky sýra nebo 2 lžíce strouhaného sýra
- sůl
- pepř
- bazalka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Svačinka

