

# Lehká pizza po česku



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 20min , Porce: 1

209 kalorií , 9 g cukrů , 0 g tuků , 5 g bílkovin

**Autor:** Sonia005

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/lehka-pizza-po-cesku>

## Příprava

Tortillu namažeme kečupem a posypeme trochou oregana. Nakrájíme slitou mozzarellu a poklademe ji na kečup. Na mozzarellu dáme sušené a okapané rajčata, posypeme trochou směsi semínek a posypeme čerstvou bazalkou. Pečeme v troubě rozehřáté na 200°C přibližně 5-10 minut. Podáváme nejlépe teplé.

## Ingredience

- 1 tortila
- 2 lžíce kečupu
- 1 lžička oregana
- 1 malá sklenička sušených rajčat
- 2 balení Mozzarely
- 2 lžíce oblíbené směsi semínek
- 1 hrst bazalky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Redukční, Rychlovka, Svačinka

