

Pizza prosciutto e rukola



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

1141 kalorií , **7 g** cukrů , **84 g** tuků , **87 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/pizza-prosciutto-e-rukola>

Příprava

Rajčata spaříme, oloupeme a rozmixujeme je se lžící olivového oleje. Těsto rozprostřeme a pomazeme ho rajčatovým základem. Poté přidáme mozzarellu nakrájenou na plátky, rajčátka na poloviny. Osolíme a opeříme. Pečeme 10 minut na 250 °C. Poté poklademe natrhanou parmskou šunkou, posypeme rukolou a hoblíčkami parmazánu. Ještě horkou zakápneme trochou olivového oleje.

▣ **Tip k receptu**

Použít můžeme i pikantní salám.

Ingredience

- 1 balení těsta na pizzu
- 2-3 ks rajčat
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 150 g mozzarely
- 200 g cherry rajčátek
- 150 g parmské šunky
- 50 g parmazánu
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 hrsti rukoly

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod

