

Sýrová pizza s vysočinou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 2h 25min , Porce: 2

3583 kalorií , **5 g** cukrů , **226 g** tuků , **80 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/syrova-pizza-s-vysocinou>

Příprava

Máslo nakrájíme na kostky, přidáme mouku, vejce, 1 lžíci vody, 1 lžíci oleje, sůl a vypracujeme hladké těsto, které necháme 1 hodinu odležet. Mezitím smícháme 1 lžíci oleje, 1 lžíci vody, rajčatový protlak a oregano. Těsto znovu zpracujeme, rozválíme na tenkou placku, propíchneme vidličkou a dáme péct na 10 minut do předem vyhřáté trouby na 200 °C, dokud mírně nezezlátne. Necháme trochu vychladnout a rozetřeme na něj rajčatovou směs, kterou zakryjeme plátky sýra a vysočinou. Znovu dáme péct na 15-20 minut. Podáváme teplé nebo studené.

Ingredience

- 250 g hladké mouky
- 150 g másla
- 1 vejce
- 2 lžíce vody
- 2 lžíce rostlinného oleje
- sůl
- 1 lžička sušeného oregana
- 100 g nakrájené vysočiny
- 100 g nakrájeného eidamu (Edamu)
- 100 g nakrájeného uzeného sýru
- 6 lžic rajčatového protlaku
- 100 g nakrájeného ementalu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Jaro, Léto, Podzim, Zima, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Rodina, Hlavní chod

