

Pizza z listového těsta

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Suzannka





Suroviny

- Listové těsto 1 balení
- Drcená rajčata 3 lžíce
- Mozzarella 60 g
- Cherry rajčata 1 hrst
- Vejce 1 ks
- Bazalka čerstvá 0.5 hrst
- Cukr 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Balzamikový ocet 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Rozválíme těsto na tenký plát. Na těsto vložíme talíř a z těsta vytvoříme kruh. Vložíme na pečící papír. Kraje těsta mírně zvedneme, na těsto vložíme drcená rajčata, která jsme si předtím ochutnali 1 špetkou cukru, soli a 1 lžičky balzamikového octa. Lžící těsto od středu rozetřeme. Okraje ponecháme nenamazané. Na rajčatovou směs poklademe natrhanou mozzarellu, bazalkové listy a přepůlená cherry rajčátka.. Nakonec rozšleháme vejce, potřeme jím okraje pizzy a zbytek vajíčka vlijeme do středu pizzy a necháme rozlít. Dáme péct do trouby předehřáté na 220 stupňů až bude pizza zlatavá.