

Novodvorská Vás baví i doma

Mini pizza z listového těsta

Ingredience:

6 lžic smetanového bílého jogurtu
1 lžička koření na pizzu
1 rajčatového pesta
1 balíček listového těsta (rozválený plát)
Podle chuti přidáme šunku, sýr, pórek, pažitku



Příprava:

Listové těsto rozválíme nebo použijeme vyválná plát. Tvořítkem vykrajujeme kolečka a klademe je na plech vyložený pečícím papírem.

Jogurt rozdělíme napůl. 3 lžíce promícháme s rajčatovým pestem, 3 lžíce se zeleným pestem. Sýr nastrouháme, šunku nakrájíme na nudličky. Pórek očistíme a nakrájíme na kolečka. Pažitku nasekáme.

Listová kolečka potřeme půl napůl. Polovinu koleček posypeme pórkem a nastrouhaným sýrem. Druhou polovinu koleček posypeme pažitkou, šunkou a sýrem. Ingredience můžeme různě prokombinovat. Mini pizzy posypeme kořením na pizzu a rozežřejeme troubu na 220 °C.

Mini pizzy z listového těsta vložíme do trouby, zapečeme a po 8 minutách teplotu snížíme na 170 - 180 °C a dopečeme dozlatova.

Mini pizzu z listového těsta podáváme jako rychlou chuťovku, teplá i studená chutná dobře.

Dobrou chuť!

NovoDvorská Plaza