



PIZZA
Perfettissima



*Pizza Calabrese
se zakysanou
smetanou*

Pizza Calabrese se zakysanou smetanou



1 Na zmrzlou pizzu rozložíme na tenké plátky nakrájenou červenou cibuli a potřeme ji česnekem rozmixovaným v olivovém oleji.

2 Pizzu upečeme podle návodu.

3 Ze zakysané smetany, limetkové šťávy, mořské soli a limetkové kůry připravíme dip. Upečenou pizzu ozdobíme připraveným dipem ze zakysané smetany, nasekaným koriandrem, dochutíme čerstvě mletým pepřem a podáváme.

hotovo!

Suroviny pro 10 osob
à cca 477 g

10 kusů 1-25-017800

Pizza Perfettissima
Salami Calabrese
Piccante

Před pečením:

300 g Cibule, červená,
jemně nakrájená
50 g Česnek, jemně
nakájený
50 ml Olivový olej

Po upečení:

250 ml Kyselá smetana
30 ml Limetková šťáva
5 g Mořská sůl
2 g Limetková kůra
30 g Koriandr, jemně
nasekaný
10 g Pepř, mletý
