



PIZZA
Perfettissima



*Pizza Calabrese
a žampiony*

Pizza Calabrese a žampiony



1 Na mrazlou pizzu rozložíme na tenké plátky nakrájené žampiony.

2 Pizzu potřeme nebo pokapeme česnekem rozmixovaným v olivovém oleji.

3 Pizzu pečeme podle návodu.

4 Hotovou pizzu posypeme nasekanou jarní cibulkou a podáváme.

hotovo!

Suroviny pro 10 osob
à cca 455 g

10 kusů 1-25-017800
Pizza Perfettissima
Salami Piccante
Calabrese

Před pečením:

300 g Žampiony, nakrájené
na plátky
50 g Česnek, jemně
nakrájený
50 ml Olivový olej

Po upečení:

100 g Jarní cibule naťová,
jemně nakrájená
