



PIZZA
Perfettissima



Pizza Primavera

Pizza Primavera



1 Na zmrzlou pizzu rozložíme chřest nakrájený na kousky a holandskou omáčku.

2 Pizzu pečeme podle návodu.

3 Upečenou pizzu ozdobíme na kolečka nakrájenými cherry rajčaty a bramborovými chipsy, posypeme nasekanou pažitkou a mořskou solí, dochutíme drceným pepřem a podáváme.

hotovo!

Suroviny pro 10 osob
à cca 491 g

10 kusů 1-25-017300
Pizza Perfettissima
Šunková

Před pečením:

400 g Chřest, blanšírovaný,
nakrájený na kousky
300 ml Holandská omáčka

Po upečení:

200 g Cherry rajčata,
nakrájená na kolečka
30 g Pažitka, hrubě
nakrájená
10 g Mořská sůl
10 g Pepř, drcený
80 g Bramborové chipsy,
solené
