

Mini pizza do krabičky se sýrem Lipánek



20 minut + doba pečení

náročnost ●○○○

Ingredience

- 1 balení sýru Lipánek 30%
- 500 g hladké mouky
- 250 ml vlažné vody
- 3 lžíce olivového oleje
- 10 g čerstvého droždí
- 1 lžička cukru
- 1 plechovka drcených rajčat
- špetka oregana
- špetka sušeného česneku
- sůl
- pepř
- 1 hrst čerstvé bazalky
- 2 párky
- 1 žlutá paprika
- 6 cherry rajčat
- 1 hrst kukuřice
- 1/2 zelené natě pórku



Návod na přípravu:

Smícháme hladkou mouku, 2 lžíce oleje, špetku soli, droždí, cukr a vodu. Těsto necháme kynout pod utěrkou, nebo potravinovou fólií cca 1–1,5 hodiny. Mezitím si nakrájíme papriku na tenké plátky, rajčata na půlky, pórek na kolečka a orestujeme na pánvi se zbylým olejem. Přidáme kukuřici, osolíme a opepříme. V hrnci lehce povaříme drcená rajčata, oregano, sušený česnek, špetku cukru a sůl. Z těsta vyválíme malé placky cca 8–10 cm. Doprostřed rozetřeme rajčatovou omáčku a kraje necháme prázdné. Na omáčku rozprostřeme zeleninu a na tenká kolečka nakrájené párky. Poklademe plátky sýru Lipánek a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C cca 10 minut.