Pizza so šunkou a kukuricou

10. 4. 2023

Recept je vhodný pre: 3. fáza

Pizza av diéte? Užite si pravú chuť Talianska s našou pizzou base, ktorá vám umožní vychutnať si dokonalú pizzu počas tretej fázy diéty. Tenké cesto, plné lahodných ingrediencií vrátane kukurice, šunky, rukoly a samozrejme nesmrteľnej mozzarelly, tvorí chuťový zážitok, ktorý vás okamžite prenesie do slnečných uličiek talianskych miest.

Čo potrebujete (2 porcie):

- *1 balenie Pizza Base Prodietix*
- *1 lyžica kukurice*
- *50 g šunky*
- *rukolu podľa chuti*
- *3 cherry paradajky*
- *50 g mozzarelly*

Ako na to:

1. Najprv si rozohrejte rúru na 200 °C.

2. Medzitým si v horúcej vode sparte 3 cherry paradajky, ktoré potom zbavíte šupky a dužinu rozmixujete do hladkej konzistencie.

3. Na Pizza Base naneste rovnomerne salsu z cherry paradajok.

4. Potom pokladajte nakrájanú mozzarellu, šunku a nakoniec kukuricu.

5. Takto pripravenú pizzu base vložte do rúry na 5 - 10 minút (podľa toho, ako máte radi prepečený korpus).

6. Po vytiahnutí z rúry ozdobte rukolou a servírujte ešte za tepla.