Proteínová Margherita

6. 11. 2023

Recept je vhodný pre: 2. fáza, 3. fáza

Predstavujeme vám recept na proteínovú pizzu Margherita, ktorá je nielen jednoduchá a rýchlo hotová, ale aj výborne chutí a je vhodná už od 2. fázy diéty. Tento recept vám prinesie pravú chuť Talianska priamo do vašej kuchyne. Jediné, čo budete potrebovať je náš Pizza Base, paradajky, mozzarellu light a čerstvú bazalku. Takže, ak hľadáte alternatívu klasickej pizze, táto proteínová verzia je pre vás ideálnou voľbou.

Čo potrebujeme:

- *1 balenie Prodietix Pizza Base*
- *čerstvá bazalka*
- *3 cherry paradajky*
- *sušené oregano*
- *70 g mozzarella light*

Ako na to:

1. Zohrejte rúru na teplotu 200 °C.

2. V horúcej vode sparte 3 ks cherry paradajok, ktoré následne zbavte šupky a dužinu rozmixujte do hladkej konzistencie.

3. Na Pizza Base naneste rovnomerne salsu z cherry paradajok a posypte oreganom. Následne poukladajte nakrájanú mozzarellu a doplňte lístkami bazalky.

4. Vložte do rozohriatej rúry na 5-10 minút.

5. Po upečení ozdobte celú pizzu ešte pár lístkami čerstvej bazalky a servírujte.