



Pizza



Tradičné stredomorské bylinky oregano a bazalka spolu s kúskami paradajok a papriky tvoria zmes na typickú taliansku špecialitu – pizzu. Pizza tak získava jemnú pikantnú bylinkovú vôňu a chuť. Korenie je tiež vhodné na prípravu paradajkovej omáčky alebo omáčok na cestoviny.

Tip! Vyskúšajte touto zmesou ochutiť váš obľúbený zeleninový šalát, získate tak neodolateľný taliansky nádych.

Recept Pizza Capricciosa Ingrediencie: cesto na pizzu, 2 omáčky Bolognese Vitana, 200 g šunky, 300 g syra Mozzarella, 1 vrečko korenia Pizza, 250 g šampiňónov, 300 g čiernych olív. Vykysnuté cesto na pizzu rozdelíme na štyri diely. Z každého dielu vyvaľkáme okrúhlu placku hrubú 3 mm. Cesto potrieme tenkou vrstvou omáčky Bolognese, poukladáme naň plátky šampiňónov, šunky a olív. Posypeme korením na Pizzu a nastrúhanou Mozzarellou. Pečieme v predhriatej rúre na 250 °C asi 10-15 minút.

Zloženie: jedlá soľ (max. 37 %), oregano, mletá sušená cibuľa, mletý sušený cesnak, kúsky sušenej červenej papriky, kúsky sušenej zelenej papriky, mletá šalvia, drvené čierne korenie, bazalka, kúsky sušených paradajok, majorán, sušená petržlenová vňať, tymian, mletý koriander.

Môže obsahovať sezam, horčicu, zeler, lepok, sóju, arašidy.