



Jednoduchá pizza na grile

Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



120 min



3



3.1

375



Budete potrebovať

| | |
|------------------------------|------------------|
| Hladká múka | 500 g |
| Droždie čerstvé alebo sušené | 21 g |
| Teplá voda | 325 g |
| Sol' | 1 kávová lyžička |
| Bazalkové pesto | 1 pohár |
| Strúhaný syr | 150 g |
| Kuracie prsia | 3 ks |

Lístky bazalky

Cherry paradajky

Cesnakový dresing Vitana

Príprava receptu

Droždie rozmrvieme do teplej vody a necháme 5 minút postáť.

Z múky, droždia, vody a soli vymiesime narýchlo bochník. Necháme 5 minút postáť.

Cesto opäť premiesime, miesime cca 10 minút. Rozdelíme ho na 3 časti, jemne poprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme kysnúť cca 1 a pol hodiny.

Mäso nakrájame na pásiky, polejeme olivovým olejom a posypeme Vitana korením grilované kura. Opečieme na grile a odložíme bokom. Jednotlivé bochníky porozťahujeme na kruh s tenším stredom a hrubším okrajom.

Potrieme ich bazalkovým pestom, posypeme syrom a pečieme na rozpálenom grile.

Po dopečení pridáme kuracie mäso, čerstvé cherry paradajky, lístky bazalky a Vitana cesnakový dresing.



Droždie sušené pekárske

Grilované kura