Jednoduchá pizza na grile

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

120 min

3



3.0

376

Budete potrebovať

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

Grilované kura korenie Vitana	2 PL
Lístky bazalky	
Cherry paradajky	
Cesnakový dresing Vitana	

Príprava receptu

Droždie rozmrvíme 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