Pizza po grecku

Czerwona cebula, pomidorki koktajlowe cherry, oliwki i ser feta nadają tej błyskawicznej pizzy śródziemnomorski charakter. Można do niej podać sałatkę z rukoli lub drobnych listków sałaty masłowej.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

20 minut

LICZBA PORCJI:

4

SKŁADNIKI:

2 łyżki oliwy z oliwek (ze słoika z suszonymi pomidorami)
1 łyżeczka octu balsamicznego
1 mała czerwona cebula, pokrojona w plasterki
1 duży cienki blat do pizzy (ok. 265 g) lub 2 małe blaty po 150 g
3 łyżki pasty z suszonych pomidorów
8 pomidorków koktajlowych cherry, przekrojonych na połówki
50 g suszonych pomidorów w oliwie z oliwek, pokrojonych w paseczki
12 czarnych lub zielonych oliwek bez pestek
150 g sera feta, pokruszonego

PRZYGOTOWANIE:

1) Zamarynować cebulę Rozgrzać piekarnik do temperatury 220°C. Wymieszać łyżkę oliwy z octem w misce. Włożyć krążki cebuli i obtoczyć w marynacie. Odstawić na czas przygotowywania pozostałych składników (dzięki marynacie cebula zmięknie i będzie łagodniejsza).

2) Nałożyć dodatki na pizzę Posmarować blat pizzy pastą z suszonych pomidorów. Ułożyć na nim krążki cebuli i pomidorki koktajlowe, paseczki suszonych pomidorów, oliwki oraz ser feta. Skropić resztą oliwy.

3) Upiec pizzę Wstawić pizzę do piekarnika na najwyższy poziom. Na niższy poziom wstawić blachę, by zbierały się na niej soki, które mogą spływać z pizzy. Piec 10 minut, aż blat zrobi się chrupiący, a pizza się przyrumieni. Doprawić świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Pokroić na porcje i podawać.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 429 kcal, 13 g białka, 24 g tłuszczów (w tym 7 g NKT), 44 g węglowodanów

Źródło zdjęcia: Shutterstock