Pizza z serem pleśniowym

Wystarczy jeden kęs pizzy z serem pleśniowym, żeby się przekonać, że mięso w pizzy wcale nie jest niezbędne. Bazylia, czosnek, pomidory i ser pleśniowy zapewniają tej potrawie wspaniały smak.

SKALA TRUDNOŚCI:

Średnie

CZAS PRZYGOTOWANIA:

30 minut

LICZBA PORCJI:

2 pizze (po 10 porcji)

SKŁADNIKI:

450 g gotowego ciasta na pizzę
3 łyżki oliwy z oliwek
2 łyżeczki suszonej bazylii
2 łyżeczki suszonego oregano
1 łyżeczka suszonego czosnku
2 pomidory, pokrojone w plasterki
125 g chudego sera mozzarella, tartego
100 g niebieskiego sera pleśniowego, pokruszonego
2 łyżki parmezanu, tartego

PRZYGOTOWANIE:

1) Wyłożyć ciastem dwie blachy do pizzy o średnicy 30 cm, spryskane olejem w aerozolu. Nakłuć widelcem w kilku miejscach. Przykryć i odstawić na 30 minut w ciepłe miejsce.

2) Posmarować ciasto oliwą. Posypać bazylią, oregano i czosnkiem.

3) Piec 10 minut w temperaturze 220°C. Ułożyć na cieście pomidory. Posypać serem mozzarella, pleśniowym i parmezanem. Piec jeszcze kilka minut, aż ciasto się przyrumieni.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

1 porcja zawiera: 118 kcal, 5 g tłuszczów (w tym 2 g NKT), 7 mg cholesterolu, 228 mg sodu, 13 g węglowodanów, 1 g błonnika, 5 g białka

Źródło zdjęcia: Shutterstock