

Pizza se šunkou a kukuřicí



10. 4. 2023

Recept je vhodný pro: [3. fáze](#)

Pizza a v dietě? Užijte si pravou chuť Itálie s naší pizzou base, která vám umožní vychutnat si dokonalou pizzu během třetí fáze diety. Tenké těsto, plné lahodných ingrediencí včetně kukuřice, šunky, rukoly a samozřejmě nesmrtelné mozzarely, tvoří chuťový zážitek, který vás okamžitě přenesení do slunných uliček italských měst.

Co potřebujete (2 porce):

- 1 balení [Pizza Base Prodietix](#)
- 1 lžíce kukuřice
- 50 g šunky
- rukolu dle chuti
- 3 cherry rajčátka
- 50 g mozzarely

Jak na to:

- 1.** Nejprve si rozehejte troubu na 200 °C.
- 2.** Mezitím si v horké vodě spařte 3 cherry rajčátka, které poté zbavíte slupky a dužinu rozmixujete do hladké konzistence.
- 3.** Na Pizza Base naneste rovnoměrně salsu z cherry rajčátek.
- 4.** Poté pokládejte nakrájenou mozzarellu, šunku a nakonec kukuřici.
- 5.** Takto připravenou pizzu base vložte do trouby na 5 - 10 minut (dle toho, jak máte rádi propečený

korpus).

6. Po vytažení z trouby ozdobte rukolou a servírujte ještě za tepla.