

# Proteinová Margherita



6. 11. 2023

Recept je vhodný pro: [2. fáze](#), [3. fáze](#)

Představujeme vám recept na proteinovou pizzu Margherita, která je nejen jednoduchá a rychle hotová, ale také výborně chutná a vhodná do diety už od 2. fáze. Tento recept vám přinese pravou chuť Itálie přímo do vaší kuchyně. Jediné co budete potřebovat je naše Pizza Base, rajčátka, mozzarella light a čerstvá bazalka. Takže pokud hledáte alternativu klasické pizzy, tak tato proteinová verze je pro vás ideální volbou.

Co potřebujete (2 porce):

- 1 balení [Prodietix Pizza Base](#)
- Čerstvá bazalka
- 3 cherry rajčátka
- Sušené oregano
- 70g mozzarella light

## Jak na to:

- 1.** Rozehřejeme troubu na 200 °C.
- 2.** V horké vodě spaříme 3ks cherry rajčátek, které poté zbavíme slupky a dužinu rozmixujeme do hladké konzistence.
- 3.** Na Pizza Base naneseeme rovnoměrně salsu z cherry rajčátek a posypeme oregánem. Následně poklademe nakrájenou mozzarellu a listy bazalky.
- 4.** Potém vložíme do trouby na 5 - 10 minut.

**5.** Po upečení dozdobíme ještě pár lístky čerstvé bazalky a servírujeme.