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 naneseme 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.