



Pizza Diavola

przepisy.pl

 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- oliwa z oliwek - 1 szczypta
- czarny pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- szynka w plastrach - 150 gramów
- mozzarella - 200 gramów
- ciasto na pizze - 500 gramów
- oliwki czarne bez pestek - 20 sztuk
- pomidory w puszcze bez skórek - 1 opakowanie
- zielone papryczki chili - 3 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pomidory zmiksuj z solą i pieprzem. Tak przygotowanym sosem posmaruj ciasto.
2. Ułóż na nim pokrojoną w plastry szynkę.
3. Oliwki przekrój na połowę i ułóż na szynce, a na niej plastry mozzarelli i posiekaną papryczkę chili.
4. Przypraw solą i pieprzem, oprósz oregano i skrop oliwą z oliwek.
5. Piecz 25 minut w temperaturze 220 stopni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl