



przepisy.pl

Pizza serowa z bazylią

 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- pokrojona w paseczki bazylia (kilka listków) - 4 łyżki
- parmezan starty - 5 łyżek
- mozzarella - 250 gramów
- ciasto na pizze - 500 gramów
- ricotta - 150 gramów
- ser pecorino - 150 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Czosnek zmiążdż, wymieszaj z oliwą i posmaruj gotowe ciasto na pizze.
2. Mozzarellę pokrój w paski i ułóż na cieście. Posyp serem pecorino.
3. Nałóż ricottę i posyp startym parmezanem.
4. Piecz około 20 minut w temperaturze 220 stopni.
5. W czasie pieczenia smaruj pizzę oliwą z czosnkiem. Posyp posiekaną bazylią.

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