



Pizza wegetariańska

przepisy.pl



Składniki:

- ciasto francuskie - 1 opakowanie
- Sos spaghetti toscana Knorr** - 1 opakowanie
- młoda cukinia - 1 sztuka
- ser mozzarella - 2 sztuki
- pomidorki cherry - 100 gramów
- świeże oregano - 0.5 pęczków

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj dużą blachę do pieczenia i wyłóż ją papierem do pieczenia.
2. Jeśli masz ciasto francuskie w małych plastrach – połącz dwa ze sobą, jeśli masz w rolce – rozdziel na dwie części i sformuj krawędzie o szerokości około 5 milimetrów.
3. Posmaruj uformowane spody pod pizzę gotowym sosem w słoiku Knorr Spaghetti Toscana.
4. Pokrój mozzarellę oraz cukinię w plastry, pomidorki cherry na połówki i wyłóż na pizzę.
5. Piecz w 180 °C przez 15 minut, aż mozzarella się rozpuści i ciasto będzie złociste.

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