

PIZZA

Zelerová pizza

150 g šunky, 100 g tvrdého syra (eidam), 200 g čistého zeleru, 200 g paradajok, 1 cibuľa, zelerová vňať, oregano, majorán, citrónová šťava, olej na potretie cesta, tuk na vymastenie plechu, soľ.

Pripravíme si cesto. Zeler očistíme a nakrájame na plátky hrubé asi 3 mm. Hneď ich dáme variť do mierne osolenej vody s niekoľkými kvapkami citrónovej šťavy. Varíme asi 5 minút. Umyté paradajky a olúpanú cibuľu nakrájame na malé kocky alebo rezance. Zelerovú vňať umyjeme a nadrobno nasekáme.

Cesto vytvarujeme na doske posypanej hladkou múkou. Prenesieme ho na vymastený plech a potrieme olejom. Na cesto dáme paradajky, jemne ich posolíme, posypeme oreganom a majoránom. Na ochutené paradajky uložíme plátky zeleru a celú pizzu posypeme šunkou.

Pečieme vo vyhriatej rúre. Asi po 15 minútach posypeme pizzu nastrúhaným syrom a zelerovou vňaťou a dáme ju ešte na 5 minút zapiecť. Paradajky môžeme nahradiť vrstvou kečupu.

Salámová pizza so šampiňónmi

300 g salámy (alebo šunky), 50 g anglickej slaniny, 100 g syra, 150 g šampiňónov, 300 g paradajok, 200 g cibule, oregano, majorán, mletá rasca, olej na potretie cesta, tuk na vymastenie plechu, soľ.

Pripravíme si cesto. 2 cibule olúpeme a nadrobno nakrájame. Slaninu a očistené šampiňóny nakrájame na tenké plátky. Na panvici upražíme slaninu a cibuľu. Potom slaninu vyberieme, k cibuli pridáme šampiňóny a spolu asi 5 minút podusíme. Pridáme rascu, soľ a majorán. Paradajky umyjeme a nakrájame na kolieska, salámu na pásiky. Zvyšnú cibuľu nakrájame na kolieska, ktoré od seba oddelíme.

Syr nastrúhame najemno. Cesto dáme na pomúčenú dosku a vytvarujeme. Potom ho prenesieme na vymastený plech a potrieme olejom. Na cesto poukladáme kolieska paradajok, na ne rozložíme plátky slaniny, posypeme nakrájanou salámou, cibuľou, šampiňónmi a okoreníme. Pečieme vo vyhriatej rúre. Okraje pizze môžeme niekoľkokrát

potrieť vodou alebo rozšľahaným vajíčkom. Pizzu pred dopečením posypeme syrom a necháme zapieť.

Calzone na vinohradníčkin spôsob

100 g prerastenej údenej slaniny, 100 g čerstvých šampiňónov, 4 surové údené párky, 200 g syra, 2 lyžice masla (alebo tuku), 200 g modrého hrozna, 4 paradajky, 12 plnených olív, 1 cibuľa, polotuhé kysnuté cesto, zväzok jarnej cibulky, zväzok oregana, mleté čierne korenie, soľ.

Maslo alebo tuk rozpálime v hrnci a roztopíme v ňom slaninu nakrájanú na malé kocky. Pridáme nadrobno nakrájanú cibuľu, očistenú jarnú cibuľku nakrájanú na kolieska a opražíme do sklovita. Šampiňóny očistíme a nakrájame na plátky. Paradajky olúpeme, zbavíme jadierok a nakrájame na kocky. Hrozno odkôstkujeme a pripravíme si olivy. Párky nakrájame na tenké plátky alebo kocky a všetky prísady opatrne zmiešame v mise.

Cesto rozdelíme na 4 rovnako veľké časti, ktoré postupne vyvaľkáme na pomúčenej doske. Polovicu každého plátu cesta obložíme prísadami, posypeme oreganom nakrájaným nadrobno, osolíme a okoreníme mletým čiernym korením. Na to rozložíme syr nakrájaný na plátky, druhú polovicu cesta preklopíme cez prísady a okraje dobre pritlačíme. Položíme na vymastený plech, vložíme do rúry predhriatej na 200 oC a pečieme asi 20 minút.

Calzone s mäsom a gorgonzolou

200 g pečeného telacieho mäsa, 150 g plesňového syra gorgonzola, 4 paradajky, 100 g hrozna, 100 g čakanky, 1 cibuľa, tuk na vymastenie plechu, chlebové cesto, lyžica tymianu, čajová lyžička nasekaného oregana, zväzok pažítky, mleté čierne korenie, soľ.

Studené pečené mäso nakrájame na kocky a cibuľu nadrobno. Paradajky olúpeme, zbavíme jadierok a nakrájame na kocky. Hrozno rozpolíme a odkôstkujeme. Čakanku preberieme a nakrájame na prúžky. Všetky prísady dáme do misy a opatrne premiešame. Potom osolíme a

okoreníme tymianom, nasekaným oreganom a mletým čiernym korením. Primiešame nakrájanú pažítku a rozdrobený syr.

Chlebové cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske a rozdelíme na 4 časti. Na kusy cesta rovnomerne rozložíme plnku, cesto preložíme a okraje dobre pritlačíme. Dáme na vymastený plech, vložíme do rúry predhriatej na 200 oC a pečieme asi 20 minút. Vyberieme a hneď podávame.

Cesto s kypriacim práškom

1 vajce, 250 ml mlieka, 50 g masla, 2 čajové lyžičky kypriaceho prášku, 1 čajová lyžička soli.

Preosiatu múku zmiešame s kypriacim práškom, osolíme, pridáme mlieko, vajce a napokon zapracujeme mäkké maslo. Všetky suroviny spojíme a dobre premiesime.

Cesto necháme asi 15 minút odležať, potom je pripravené na ďalšiu úpravu.

Diabolská pizza

300 g mletého bravčového mäsa, 50 g slaniny, 150 g syra (eidam), 50 ml piva (vína), 200 g kečupu, 2 cibule, 3 strúčiky cesnaku, 2 feferónky, paprika, oregano, petržlenová vňať, tuk na vymastenie plechu, mleté čierne korenie, soľ.

Pripravíme si cesto. Slaninu nakrájame na malé kocky. Cibulú olúpeme, feferónky umyjeme a oboje nadrobno nakrájame. Spolu so slaninou dáme na panvicu a za stáleho miešania dozlata upražíme. Pridáme mäso a prudko ho opražíme. Zmes podlejeme pivom a po chvíli pridáme 3 lyžice kečupu, rozotretý cesnak, soľ a koreniny. Premiešame a chvíľu podusíme. Cesto dáme na pomúčenú dosku a vytvarujeme. Potom ho preložíme na vymastený plech a rozotrieme naň kečup. Na cesto rozložíme dusenú mäsovú zmes a posypeme ju nastrúhaným syrom. Pizzu dáme piecť do vyhriatej rúry. Upečenú pizzu zdobíme petržlenovou vňaťou.

Tip: Namiesto mletého mäsa môžeme použiť bravčové mäso, ktoré sme nakrájali na pásiky a vopred naložili do zmesi sójovej omáčky, piva, bielka, papriky, korenia a Solamylu.

Drevorubačská pizza

100 g prerastenej údenej slaniny, 200 g nastrúhaného syra, 2 lyžice masla (alebo tuku), 100 g olúpaných paradajok, 1 cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, chlebové cesto, zväzok pažítky, lyžica nasekaného oregana, trocha vegety, mleté čierne korenie, soľ.

Na obloženie: 100 g korenistej salámy, 1 konzerva tuniaka v oleji, 100 g čerstvých malých šampiňónov, po 1 malej červenej a zelenej paprike, 4 chilli papričky, niekoľko plnených olív.

Maslo rozpálime na panvici a roztopíme v ňom slaninu nakrájanú na malé kocky. Pridáme cesnak rozotretý so soľou, cibuľu nakrájanú nadrobno a krátko opražíme. Primiešame paradajky a zmes dusíme, až kým sa takmer všetka tekutina neodparí. Ochutíme nasekaným oreganom, osolíme, okoreníme mletým čiernym korením a vegetou a necháme vychladnúť. Umyté šampiňóny a očistené papriky nakrájame na rezance. Salámu takisto nakrájame na rezance, tuniaka necháme odkvapkať a popučíme. Pripravíme si chilli papričky a olivy.

Chlebové cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske a rozdelíme do 4 foriem na pizzu. Povrch rovnomerne potrieme paradajkovou zmesou a rozložíme na ňu ostatné prísady. Vložíme do rúry predhriatej na 200 oC a pečieme asi 20 minút. 5 minút pred dopečením posypeme nastrúhaným syrom. Podávame posypané nakrájanou pažítkou.

Hubová pizza

100 g varenej šunky, 200 g syra, 100 g prerastenej údenej slaniny, 150 g čerstvých hríbov, 150 g čerstvých kuriatok, 2 lyžice masla (alebo tuku), 4 paradajky, 1 cibuľa, 1 strúčik cesnaku, krehké cesto, pol zväzku pažítky, na hrot noža nastrúhaného muškátového orieška, pol zväzku petržlenovej vňate, mleté čierne korenie, soľ.

Maslo rozpálime na panvici a roztopíme v ňom slaninu nakrájanú na kocky. Pridáme strúčik cesnaku rozotretý so soľou a spolu opražíme. Potom pridáme cibuľu nakrájanú nadrobno a opražíme dozlata. Pridáme očistené huby, olúpané paradajky zbavené jadierok a nakrájané na kocky a šunku narezanú na prúžky. Zľahka premiešame a odstavíme z ohňa. Primiešame nasekané zelené vňate, osolíme a okoreníme mletým čiernym korením a nastrúhaným muškátovým orieškom.

Cesto vyvaľkáme a rozdelíme do 4 foriem na pizzu. Na cesto rovnomerne uložíme hubovú zmes a plátky syra. Dáme do rúry predhriatej na 200 oC a pečieme asi 17 minút.

Vyberieme a ihneď podávame.

Chlebová pizza

100 g surovej šunky, 2 žĺtky, 50 g plnených olív, 50 g čiernych olív, 4 strúčiky cesnaku, 100 ml olivového oleja, chlebové cesto, lyžica rasce, lyžica koriandra, 2 lyžice soli.

Chlebové cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske a rozdelíme do 4 foriem na pizzu. Šunku nakrájame na rezance a spolu s olivami vtlačíme do cesta. Strúčiky cesnaku takisto nakrájame na rezance a dáme medzi šunku a olivy. Potrieme olejom, vložíme do rúry predhriatej na 200 oC a pečieme asi 20 minút. 5 minút pred dopečením potrieme rozšľahanými žĺtkami a posypeme rascou, soľou a koriandrom.

Podávame teplú alebo studenú.

Chlebová pizza s bylinkami a paradajkami

100 g nastrúhaného parmezánu, 8 paradajok, 4 strúčiky cesnaku, chlebové cesto, zväzok bazalky, zväzok oregana, trocha vegety (Podravky), mleté čierne korenie, soľ.

Cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske a rozdelíme do 4 foriem na pizzu. Strúčiky cesnaku nakrájame natenko a zapichneme do cesta. Paradajky olúpeme, nakrájame na plátky a poukladáme na cesto. Posypeme prebratými, umytými a nasekanými bylinkami. Osolíme a okoreníme

mletým čiernym korením a vegetou. Posypeme syrom, vložíme do rúry predhriatej na 200 oC a pečieme asi 20 minút. Podávame teplú alebo studenú.

Chlebové cesto

250 g pšeničnej múky, 250 g grahamovej múky, 1 balíček sušeného droždia, 15 g bravčovej masti, 300 ml vody, lyžica cukru, lyžica mletej rasce, lyžica soli.

Múku preosejeme do misy. Pridáme droždie, soľ, cukor a rascu. Potom pridáme bravčovú masť a všetko spolu zmiešame. Prilejeme letnú vodu a vypracujeme cesto. Prikryjeme a necháme kysnúť na teplom mieste asi 30 minút. Potom cesto ešte raz premiešame a pripravíme na ďalšie spracovanie.

Jednoduchá hubová pizza

150 g syra, 200 g čerstvých šampiňónov, 200 g sterilizovaných húb (v slanom náleve), 200 g cibule, 150 g kečupu, 2 strúčiky cesnaku, 1 cibuľa, soľ, korenie, majorán, oregano, tuk na vymastenie plechu.

Pripravíme si cesto. Čerstvé šampiňóny očistíme a nakrájame na plátky. Sterilizované huby nakrájame podľa potreby, očistenú cibuľu nakrájame na kolieska, cesnak nadrobno nasekáme a syr nastrúhame. Cesto dáme na múkou pomúčenú dosku a vytvarujeme. Potom ho preniesieme na pripravený plech. Povrch cesta potrieme kečupom a naukladáme naň striedavo čerstvé a sterilizované huby. Navrch rozložíme kolieska cibule. Všetko osolíme a posypeme nasekaným cesnakom, oreganom a majoránom. Pečieme vo vyhriatej rúre. Počas pečenia pizzu kontrolujeme a okraje potrieme vodou alebo vajíčkcom. Pred dopečením pizzu posypeme nastrúhaným syrom a dáme ju ešte asi na 5 minút zapieť.

Jednoduchá zeleninová pizza

100 g syra Eidam, 150 g paprík, 100 g paradajok, 100 g sterilizovaných fazuliek, 100 g karfiolu, 1 cibuľa, oregano, petržlenová vňať, olej na potretie cesta, tuk na vymastenie plechu, soľ.

Pripravíme si cesto. Karfiol umyjeme a rozdelíme na ružičky, ktoré povaríme asi 5 minút v malom množstve mierne osolenej vody. Papriky a paradajky umyjeme, z paprík vykrojíme jaderníky, cibuľu olúpeme a všetko nakrájame na kolieska. Hrášok a fazuľku dáme na sito odkvapkať.

Cesto dáme na múkou posypanú dosku a vytvarujeme ho na potrebný rozmer a hrúbku, pričom okraje necháme hrubšie. Potom cesto preniesieme na pripravený plech a potrieme olejom. Na cesto poukladáme paradajky striedavo s paprikou, cibuľou a karfiolom. Fazuľové lúsky použijeme na ozdobenie okraja. Hrášok rozsypeme rovnomerne po povrchu pizze, ktorú mierne osolíme a posypeme oreganom.

Pečieme vo vyhriatej rúre. Počas pečenia pizzu kontrolujeme, pričom okraje môžeme viackrát potrieť vodou alebo rozšľahaným vajcom. Nakoniec posypeme pizzu najemno nastrúhaným syrom a dáme ju ešte zapiecť. Pred podávaním ju môžeme ešte horúcu ozdobiť nasekanou petržlenovou vňaťou.

Tip: Sterilizovanú zeleninu môžeme nahradiť mrazenou. Na pizzu sú vhodné aj iné druhy zeleniny.

Krehké cesto

2 vajcia, 400 g múky, 150 g masla alebo tuku, 1 čajová lyžička cukru, čajová lyžička prášku do pečiva, tuk na vymastenie formy, soľ.

Múku preosejeme na dosku. Primiešame prášok do pečiva, cukor a soľ. Tuk nakrájame na plátky a spolu s vajcami pridáme do múky. Smerom zvonka dovnútra vypracujeme jednoliate cesto. Zabalíme do vlhkej utierky a necháme odpočívať v chladničke asi 1 hodinu. Vyvaľkáme na pomúčenej doske a vložíme do vymastenej formy na pizzu.

Vlastnosti tohoto cesta určuje množstvo a kvalita tuku. Na jeho prípravu by sa mal používať len prvotriedny tuk. Krehké cesto možno dobre uchovávať. Zabalené do alobalu vydrží na chladnom mieste aj 5 dní.

Tip: Krehké cesto sa ľahko pripaľuje. Aby sme tomu predišli, treba používať zohriate maslo, ale na druhej strane nesmie byť veľmi mäkké. Dôležité je aj to, aby sa všetky prísady premiesili čo najrýchlejšie, lebo maslo inak vystúpi na povrch.

Kuracia pizza

400 g kuracieho mäsa, 150 g syra, 250 g paradajok, 60 g olív, 1 lyžička sójovej omáčky, oregano, zázvor, petržlenová vňať alebo bazalka, olej na potretie cesta, tuk na vymastenie plechu, soľ.

Pripravíme si cesto. Naporcujeme kuracie mäso - najlepšie kuracie prsia. Mäso nakrájame na pásiky. Paradajky umyjeme a nakrájame na kolieska. Syr nastrúhame najemno. Cesto dáme na dosku posypanú hladkou múkou a vytvarujeme ho. Potom ho prenesieme na vymastený plech a potrieme olejom. Na cesto naukladáme paradajky a mierne ho osolíme.

Na paradajky dáme pásiky mäsa, ktoré pokvapkáme sójovou omáčkou. Navrch dáme olivy, všetko okoreníme a posypeme syrom. Dáme piecť do vyhriatej rúry. Počas pečenia môžeme okraje potierať vodou alebo rozšľahaným vajíčkom.

Upečenú pizzu ozdobíme petržlenovou vňaťou alebo bazalkou.

Kysnuté cesto

2 lyžice mlieka, 250 g hladkej múky, 15 g droždia, 2 lyžice oleja, 1000 ml vody, pol čajovej lyžičky soli, 1 čajová lyžička cukru.

Do hrnčeka s vlažným mliekom rozmrvíme droždie, pridáme cukor a v teple necháme vzísť kvások (asi 15 minút). Namiesto mlieka môžeme použiť aj vodu. Do misy preosejeme múku (dôležitá je jej kvalita), osolíme ju, pridáme kvások, vodu a olej. Varechou vypracujeme vláčne nelepivé cesto. Vodou radšej šetríme. Vypracované cesto dáme na pomúčenú

dosku a ručne ho ešte premiesime, aby bolo hladké. Ak sa lepí, pridáme trochu múky.

Potom cesto vložíme späť do misy, zľahka ho posypeme múkou, aby neobschlo a prikryté utierkou ho necháme v teple kysnúť dovtedy, kým nezdvajásobí svoj objem (cca 2 hodiny). Vykysnuté cesto tvarujeme ručne alebo valčekom do potrebnej formy a hrúbky.

Letné calzone

100 g prerastenej údenej slaniny, 200 g nastrúhaného ovčieho syra, 2 lyžice masla (alebo tuku), 200 g mrazeného špenátu (polotovar), 4 paradajky, 1 cibuľa, polotuhé kysnuté cesto, tuk na vymastenie plechu, na hrot noža chilli korenie, na hrot noža nastrúhaného muškátového orieška, pol zväzku pažítky, mleté čierne korenie, soľ.

Maslo rozpálime v hrnci a roztopíme v ňom slaninu nakrájanú na malé kocky. Pridáme nadrobno nakrájanú cibuľu a opražíme do sklovita. Potom pridáme rozmrazený a dobre odkvapkaný špenát, osolíme a okoreníme mletým čiernym korením, chilli korením a nastrúhaným muškátovým orieškom. Olúpané paradajky zbavené jadierok nakrájame na kocky, pridáme k špenátu a spolu podusíme. Odstavíme a necháme vychladnúť. Kysnuté cesto rozdelíme na 4 rovnako veľké časti, ktoré postupne vyvaľkáme na pomúčenej doske. Polovicu každého plátu cesta obložíme prísadami, posypeme nastrúhaným syrom a pažítkou. Druhú polovicu plátu cesta preklopíme cez prísady a okraje dobre pritlačíme. Položíme na vymastený plech, vložíme do rúry predhriatej na 200 °C a pečieme asi 20 minút. Vyberieme a ihneď podávame.

Neapolská pizza

100 ml mlieka, 350 g polohrubej múky, 1 konzerva sardiniek, 150 g nastrúhaného ementálu, 2 natvrdo uvarené vajcia, 300 g paradajok, 10 olív (sardel), 1 zeleninová paprika, 20 g droždia, olej, tuk na vymastenie formy, oregano, mleté čierne korenie, soľ.

Z múky, droždia, soli a mlieka vymiesime hladké cesto, z ktorého sformujeme bochníky a necháme kysnúť na teplom mieste 2 až 3 hodiny. Potom cesto opäť vymiesime, rozvaľkáme na šírku formy, vložíme do vymastenej formy a potrieme olejom.

Navrch uložíme očistené paradajky, ktoré sme nakrájali na osminky, sardinky, nakrájané vajcia, olivy a zeleninovú papriku nakrájanú na kolieska.

Posypeme ementálom, okoreníme korením a oreganom, dosolíme a pečieme vo vyhriatej rúre.

Nepravá pizza

Kvások: 1 lyžica sušeného droždia, 50 ml vody, cukor.

Cesto: 12 lyžíc polohrubej múky, olej, tuk a múka na vymastenie a vysypanie formy, podravka, majorán, rasca, mletá červená paprika, mleté čierne korenie, soľ.

Plnka: 100 g šunky, 200 g tvrdého syra, 3 vajcia, 50 g sterilizovaných šampiňónov, 2 zeleninové papriky, 2 cibule.

Z droždia, cukru a vody pripravíme kvások, ktorý necháme na teplom mieste vykysnúť. Do preosiatej múky pridáme vykysnutý kvások, podravku, majorán, mletú papriku, korenie, rascu, soľ a s vodou zamiesime cesto.

Vložíme do vymastenej a múkou vysypanej formy na pizzu, potrieme olejom a posypeme polovicou nastrúhaného syra. Na syr naukladáme šunku, ktorú sme nakrájali na tenké pásiky, očistenú zeleninovú papriku, cibuľu a šampiňóny.

Zalejeme rozšľahanými a osolenými vajcami, posypeme zvyškom syra a vo vyhriatej rúre upečieme.

Podávame teplé, prípadne chladné ako predjedlo.

Papriková pizza

100 g syra Mozzarella, 500 g papriek (zelenej, červenej, žltej), 200 g kečupu, 150 g cibule, soľ, čierne korenie, tymián, tuk na vymastenie plechu.

Pripravíme si cesto. Papriky umyjeme a odstránime z nich jaderníky. Cibuľu olúpeme a spolu s paprikami ju nakrájame na kolieska. Syr nakrájame na plátky. Cesto dáme na múkou posypanú dosku a podľa potreby ho vytvarujeme. Potom ho dáme na vymastený plech a potrieme ho kečupom. Na cesto rozložíme kolieska cibule a papriek, osolíme ho, okoreníme a posypeme tymiánom. Na zeleninu poukladáme plátky syra. Pečieme vo vyhriatej rúre.

Polotuhé kysnuté cesto

400 g múky, 250 ml vlažnej vody, 30 g čerstvého droždia, 2 lyžice oleja, lyžica cukru, 1 a pol čajovej lyžičky soli.

Múku preosejeme do misy, pridáme cukor a do stredu rozmrvíme droždie. Prilejeme vodu, prikryjeme utierkou a necháme kysnúť na teplom mieste asi 30 minút. Pridáme soľ a olej a vypracujeme hladké cesto. Sformujeme ho do tvaru gule, nožom urobíme na povrchu zárez v tvare kríža a posypeme ho múkou.

Pizza "Štyri ročné obdobia"

100 g varenej šunky, 100 g suchej salámy, 100 g mäsa z mušlí, 100 g kreviet, 200 g syra, 100 g nastrúhaného parmezánu, menšia konzerva šampiňónov, 8 paradajok, pol červenej papriky, pol zelenej papriky, 4 lyžice paradajkového pretlaku, krehké cesto, lyžica nasekaného oregana, mleté čierne korenie, soľ.

Cesto vyvaľkáme a rozdelíme do 4 foriem na pizzu. Rovnomerne ho potrieme paradajkovým pretlakom, posypeme oreganom a parmezánom. Paradajky olúpeme, nakrájame na plátky a uložíme na cesto. Na ne položíme krevety, mušle, salámu a šunku nakrájanú na rezance.

Pridáme šampiňóny a očistené papriky, ktoré sme nakrájali na prúžky. Osolíme a okoreníme. Navrch rozložíme syr, ktorý sme nakrájali na plátky. Dáme do rúry predhriatej na 200 oC a pečieme 15 až 20 minút. Vyberieme a ihneď podávame.

Pizza kvatro lux

30 g anglickej slaniny, 1 vajce, 150 g syra, 100 g paradajok, 100 g póru, 100 g špenátového pretlaku, 100 g nakladaných húb, 50 g sterilizovaného hrášku, 50 g sterilizovanej sóje, 30 g olív, 80 g cibule, 2 strúčiky cenaku, pol čajovej lyžičky sójovej omáčky, olej na potretie cesta, tuk na vymastenie plechu, oregano, mleté čierne korenie, soľ.

Pripravíme si cesto. Zmrazený špenát nakrájame na kúsky a za stáleho miešania necháme na panvici rozmraziť a odpariť. Vajce uvaríme natvrdo. Pór umyjeme a celý ho necháme spariť v horúcej osolenej vode. Potom ho po dĺžke rozkrojíme. Paradajky umyjeme, cibuľu olúpeme. Slaninu nakrájame na pásiky, cibuľu najemno a paradajky na kolieska.

Hrášok, sóju, olivy a huby precedíme a necháme odkvapkať. Syr nastrúhame najemno. Slaninu na panvici zľahka opražíme, prisypeme časť cibule, upražíme do sklovita, potom pridáme pripravený špenát, osolíme a všetko dusíme asi 5 minút.

Cesto dáme na pomúčenú dosku a vytvarujeme. Potom prenesieme na vymastený plech a potrieme olejom. Pomocou 2 pozdĺžne prerezaných pórov rozdelíme cesto na štvrtiny. Na jednu dáme kolieska paradajok a ozdobíme ju olivami, druhú časť posypeme hráškom, sójou a pokvapkáme sójovou omáčkou, tretiu štvrtinu natrieme špenátovou zmesou, ktorú ozdobíme uvareným vajíčkom a na poslednú rozložíme sterilizované huby, posypeme ich cibuľou a na plátky nakrájaným cesnakom.

Pizzu dáme piecť do vyhriatej rúry. Okraje počas pečenia môžeme potierať vodou alebo rozšľahaným vajíčkom. Pred dopečením celú pizzu posypeme strúhaným syrom a ešte 5 minút pečieme.

Pizza na mäsiarsky spôsob

150 g varenej šunky, 100 g suchej salámy, 200 g nastrúhaného syra, 12 artičokových srdiečok, 20 čiernych olív, 1 konzerva olúpaných paradajok, 4 lyžice paradajkového pretlaku, 2 strúčiky cesnaku, 2 lyžice olivového oleja, polotuhé kysnuté cesto, tuk na vymastenie foriem, 1 a pol zväzku oregana, mleté čierne korenie, soľ.

Paradajky dáme na sito, umyjeme a necháme dobre odkvapkať. Olej rozpálime v panvici a rýchlo na ňom opečieme strúčiky cesnaku rozotreté so soľou, potom pridáme paradajky a varíme, až kým sa takmer všetka tekutina neodparí. Odstavíme, necháme vychladnúť a primiešame nakrájané oregano. Cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske a rozdelíme do 4 vymastených foriem na pizzu. Natrieme ho paradajkovým pretlakom. Šunku a salámu nakrájame na prúžky a spolu s artičokmi a olivami rozložíme na cesto. Osolíme, okoreníme mletým čiernym korením a povrch posypeme nastrúhaným syrom. Vložíme do rúry predhriatej na 200 oC a pečieme asi 20 minút.

Hotovú pizzu posypeme čerstvo nakrájaným oreganom.

Pizza s cukinou

150 g šunky, 100 g syra (eidam), 300 g cukiny, 200 g paradajok, 100 g šampiňónov, 50 g kapár, oregano, mletá rasca, bazalka, olej na potretie cesta, tuk na vymastenie plechu, soľ.

Pripravíme si cesto. Cukinu umyjeme, olúpeme a po dĺžke nakrájame na plátky (asi 3 x 6 cm). Umyté paradajky, očistené šampiňóny a šunkou nakrájame. Syr najemno nastrúhame. Cesto dáme na múkou posypanú dosku a podľa potreby ho vytvarujeme. Potom ho preniesieme na vymastený plech a povrch potrieme olejom. Na cesto naukladáme kolieska paradajok, na ne plátky cukiny a šunky. Posypeme nakrájanými šampiňónmi, oreganom, bazalkou a ozdobíme kaparami.

Pečieme vo vyhriatej rúre. Počas pečenia môžeme okraje pizze viackrát potrieť vodou alebo rozšľahaným vajcom. Pred dopečením pizzu posypeme syrom a dáme 5 minút zapieť.

Pizza s baklažánom

50 g syra, 250 g baklažánu, 100 g šampiňónov, 150 g kečupu, 50 g olív, 2 strúčiky cesnaku, 2 cibule, oregano, mletá rasca, olej na potretie cesta, tuk na vymastenie plechu, soľ.

Pripravíme si cesto. Čerstvý baklažán umyjeme a neolúpaný nakrájame na plátky hrubé asi 3 mm. Plátky osolíme a necháme chvíľu odležať, potom ich osušíme obrúskom. Šampiňóny očistíme a nakrájame na plátky. Cibuľu olúpeme a nakrájame. Cesnak rozotrieme s trochou soli a zmiešame s oreganom a rascou. Cesto dáme na pomúčenú dosku a vytvarujeme. Potom ho preniesieme na vymastený plech a potrieme olejom. Na cesto rozotrieme kečup, poukladáme plátky baklažánu, ktoré potrieme cesnakovou zmesou.

Navrch dáme nakrájané šampiňóny a cibuľu. Pečieme vo vyhriatej rúre. Okraje pizze niekoľkokrát potrieme vodou alebo rozšľahaným vajčkom. Syr nakrájame na pásiky, ktoré poukladáme tesne pred dopečením na pizzu. Potom ho necháme v rúre roztopiť.

Pizza s hráškom a šampiňónmi

1 Encián, 150 g syra (eidam), 150 g kečupu, 100 g sterilizovaného hrášku, 100 g šampiňónov, oregano, tymian, tuk na vymastenie plechu, soľ.

Pripravíme si cesto. Tvrdý syr nastrúhame. Encián nakrájame na pásiky. Očistené šampiňóny nakrájame na plátky (môžeme použiť aj sterilizované šampiňóny v slanom náleve). Cesto dáme na pomúčenú dosku a vytvarujeme. Potom ho preniesieme na vymastený plech. Najprv cesto potrieme kečupom, z nakrájaného Enciánu vytvoríme na ňom pásy, ktoré

striedame s pásmi šampiňónov a hrášku. Pizzu posypeme oreganom a tymianom. Solíme len veľmi málo.

Dáme piecť do vyhriatej rúry, počas pečenia okraje pizze môžeme potierať vodou alebo rozšľahaným vajcom. Pizzu pred dopečením posypeme syrom a necháme ešte chvíľu zapiecť, kým sa syr neroztopí.

Pizza s mletým mäsom

400 g miešaného mletého mäsa, 200 g nastrúhaného ementálu, 8 paradajok, 1 feferónka, malá konzerva olúpaných paradajok, lyžica paradajkového pretlaku, 1 cibuľa, 3 strúčiky cesnaku, 4 lyžice olivového oleja, krehké cesto, šálka strúhanky, zväzok zelenej petržlenovej vňate, lyžica mletej červenej papriky, lyžica nasekaného oregana, trochu Podravky, čajová lyžička karí korenia, mleté čierne korenie, soľ.

Olej rozpálime v hrnci a rýchlo v ňom opečieme mleté mäso. Pridáme nadrobno nakrájanú cibuľu, cesnak rozotretý so soľou a krátko opražíme. Okoreníme mletou červenou paprikou, karí a nasekaným oreganom a pridáme olúpané paradajky. Primiešame paradajkový pretlak, osolíme a ochutíme feferónkou nadrobno nasekanou, mletým čiernym korením a vegetou. Varíme na prudkom ohni, až kým sa tekutina neodparí. Paradajky olúpeme a nakrájame na plátky.

Cesto vyvaľkáme a rozdelíme do 4 foriem na pizzu. Posypeme ho strúhankou a obložíme plátkami paradajok. Na ne rozložíme mäsovú zmes a posypeme nastrúhaným syrom. Vložíme do rúry predhriatej na 200 oC a pečieme asi 20 minút. Vyberieme, posypeme zelenou petržlenovou vňaťou a podávame.

Pizza s plodmi mora

100 g mäsa z mušlí, 100 g varenej šunky, 200 g nastrúhaného syra, 100 g kuchynsky upravenej sépie, 100 g kreviet, 8 stredne veľkých paradajok, 2 šálky bešamelovej omáčky, 4 lyžice strúhanky, tuhé kysnuté cesto, tuk na vymastenie foriem, pol zväzku bazalky, pol zväzku oregana.

Paradajky olúpeme a nakrájame na plátky. Pripravíme si krevety, mušle a sépiu. Šunku nakrájame na malé kocky. Bešamelovú omáčku zmiešame s

nastrúhaným syrom a prebratými, umytými a nakrájanými bylinkami. Kysnuté cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske a rozdelíme do 4 vymastených foriem na pizzu. Posypeme ho strúhankou, obložíme plátkami paradajok a rovnomerne naň rozložíme zvyšné prísady. Povrch polejeme syrovou omáčkou, vložíme do rúry predhriatej na 200 oC a pečieme asi 20 minút.

Pizza s tuniakom

4 vajcia, 100 g syra, 200 g tuniaka, 300 g paradajok, 200 g póru, 50 g kapár, 2 cibule, šalvia, olej na potretie cesta, tuk na vymastenie plechu, oregano, soľ.

Pripravíme si cesto. Paradajky a pór umyjeme, cibuľu olúpeme a všetko nakrájame. Vajíčka uvaríme natvrdo. Tuniaka vyberieme z konzervy, necháme odkvapkať a rozdelíme na kúsky. Vychladnuté vajcia olúpeme a nakrájame na plátky. Syr najemno nastrúhame. Cesto dáme na pomúčenú dosku a vytvarujeme. Potom ho preložíme na vymastený plech a potrieme olejom. Na cesto rozložíme paradajky a cibuľu. Na to dáme plátky vajec, kúsky tuniaka a póru.

Osolíme, okoreníme, pridáme kapary a všetko posypeme nastrúhaným syrom. Pizzu dáme piecť do vyhriatej rúry.

Pizza s vajcom

4 vajcia, 150 g syra Mozzarella, 300 g paradajok, rozmarín, olej na potretie cesta, tuk na vymastenie plechu, oregano, mleté čierne korenie, soľ.

Pripravíme si cesto. Paradajky umyjeme a nakrájame na kolieska. Syr nastrúhame najemno. Cesto dáme na pomúčenú dosku a vytvarujeme. Potom ho preniesieme na vymastený plech a potrieme olejom. Na pripravené cesto rozložíme kolieska paradajok, osolíme ich, okoreníme a dáme piecť do vyhriatej rúry. Okraje pizze môžeme počas pečenia potierať vodou alebo rozšľahaným vajcom.

Po 15 minútach pizzu vyberieme a rozbijeme na ňu vajcia, ktoré osolíme. Všetko posypeme oreganom, rozmarínom a nastrúhaným syrom. Pečieme ešte asi 10 minút.

Pizza so špenátom

150 g syra Mozzarella, 1 balíček mrazeného špenátu (450 g), 20 g pokrmového tuku, 500 ml mlieka, 1 lyžica hladkej múky, 2 strúčiky cesnaku, olej na potretie cesta, tuk na vymastenie plechu, mleté čierne korenie, soľ.

Pripravíme si cesto. Zmrazený špenát nakrájame na kúsky, dáme na rozpálený tuk a za stáleho miešania necháme rozmraziť. Keď sa voda odparí, pridáme múku rozmiešanú v mlieku, cesnak rozotretý so soľou a všetko chvíľu povaríme. Cesto na pomúčenej doske vytvarujeme a preniesieme na vymastený plech. Povrch potrieme olejom. Na cesto rovnomerne rozotrieme pripravený špenát a podľa chuti ho okoreníme. Navrch rozložíme plátky syra a pizzu dáme piecť do vyhriatej rúry.

Pizza so štyrmi druhmi syra

250 g varenej šunky, 4 druhy syra po 50 g, malá konzerva šampiňónov, 20 zelených olív, 8 paradajok, 4 lyžice paradajkového pretlaku, krehké cesto, zväzok oregana, mleté čierne korenie, soľ.

Cesto vyvaľkáme a rozdelíme do 4 foriem na pizzu. Rovnomerne ho natrieme paradajkovým pretlakom. Paradajky olúpeme, nakrájame na kolieska a poukladáme na cesto. Šunku nakrájame na prúžky a spolu s plátkami nakrájaných šampiňónov ju rozložíme na pizzu. Olivy odkôstkujeme a uložíme navrch. Osolíme, okoreníme mletým čiernym korením a posypeme nasekaným oreganom.

Každú štvrtinu pizze posypeme jedným druhom nastrúhaného syra. Dáme do rúry predhriatej na 200 oC a pečieme 15 až 20 minút. Vyberieme a ihneď podávame.

Rímska pizza

250 g tuniaka v oleji, 1 pohár sardelových rezov, 2 vajcia uvarené natvrdo, 200 g nastrúhaného syra, malá konzerva šampiňónov, 2 lyžice masla (alebo tuku), 20 čiernych olív, 8 zelených feferoniiek, konzerva olúpaných paradajok, 8 paradajok, 2 cibule, 2 strúčiky cesnaku, krehké cesto, zväzok petržlenovej vňate, trochu vegety, mleté čierne korenie, soľ.

Maslo rozpálime v hrnci a opražíme v ňom do sklovita cibuľu nakrájanú nadrobno. Pridáme strúčiky cesnaku rozotreté so soľou a krátko opražíme. Potom pridáme olúpané paradajky, osolíme, okoreníme mletým čiernym korením a vegetou a spolu varíme, až kým nevznikne hustá omáčka. Paradajky olúpeme a nakrájame na plátky. Tuniak, sardelové rezy a šampiňóny necháme dobre odkvapkať. Pripravíme si olivy, vajcia olúpeme a nakrájame na kolieska a feferónky umyjeme.

Cesto vyvaľkáme, rozdelíme do 4 vymastených foriem na pizzu a rovnomerne naň rozložíme prísady. Posypeme syrom, vložíme do rúry predhriatej na 200 oC a pečieme asi 15 až 20 minút.

Sardelská pizza

8 plátkov šunky, 100 g sardelových rezov, 100 g čiernych olív, 100 g nastrúhaného syra, 8 paradajok, 4 lyžice paradajkového pretlaku, 2 cibule, 4 strúčiky cesnaku, chlebové cesto, lyžica nasekaného oregana, mleté čierne korenie, soľ.

Cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske a rozdelíme do 4 foriem na pizzu. Rovnomerne ho potrieme paradajkovým pretlakom. Na cesto rozložíme šunku, olúpané paradajky nakrájané na kolieska a cibuľu nakrájanú na kocky. Posypeme nakrájaným cesnakom. Zo sardel vytvoríme na pizzi ozdobnú mriežku a medzery vyplníme olivami. Osolíme, okoreníme nasekaným oreganom a mletým čiernym korením a posypeme nastrúhaným syrom. Vložíme do rúry predhriatej na 200 oC a pečieme asi 20 minút.

Špenátová pizza na sedliacky spôsob

100 g prerastenej údenej slaniny, 100 g jemnej salámy, 4 vajcia uvarené natvrdo, 200 g syra, 200 g mrazeného špenátu (polotovár), 4 paradajky, 2 lyžice masla, chlebové cesto, pol zväzku petržlenovej vňate, na hrot noža nastrúhaného muškátového orieška, Podravka, lyžica nasekanej bazalky, mleté čierne korenie, soľ.

Maslo alebo tuk rozpálime v hrnci a roztopíme v ňom na kocky nakrájanú slaninu. Pridáme rozmrazený a dobre odkvapkaný špenát a krátko opražíme. Osolíme, okoreníme mletým čiernym korením, nastrúhaným muškátovým orieškom a Podravkou a necháme vychladnúť.

Chlebové cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske a rozdelíme do 4 foriem na pizzu. Na cesto rovnomerne rozložíme špenát, obložíme olúpanými paradajkami nakrájanými na plátky a kolieskami salámy. Ochutíme nasekanou bazalkou, soľou a mletým čiernym korením a ozdobíme uvarenými vajcami nakrájanými na kolieska.

Napokon pridáme na plátky nakrájaný syr. Dáme do vyhriatej rúry a pečieme asi 20 minút. Podávame posypanú nasekanou zelenou petržlenovou vňaťou.

Tuhé kysnuté cesto

1 šálka mlieka, 30 g droždia, 400 g múky, 100 g masla (alebo tuku), 2 lyžice olivového oleja, lyžica cukru, 1 a pol čajovej lyžičky soli.

Múku preosejeme na dosku, pridáme cukor, soľ a premiešame. Maslo alebo tuk nakrájame do múky a spolu s múkou rozmrvíme. Potom droždie roztopíme vo vlažnom mlieku a spolu s olejom ho vlejeme do múky. Vymiešame hladké cesto, sformujeme ho do tvaru gule, nožom urobíme na povrchu zárezy a posypeme múkou.

Zeleninová pizza

100 g prerastenej údenej slaniny, 200 g nastrúhaného syra, 1 malá konzerva nakrájaných šampiňónov, 2 lyžice masla (alebo tuku), 1 cuketa, 1 červená paprika, 1 zelená paprika, 4 lyžice paradajkového pretlaku, 2 cibule, zväzok jarnej cibulky, polotuhé kysnuté cesto, tuk na vymastenie foriem, pár chilli papričiek, 2 lyžice nasekaného oregana, zväzok pažítky, mleté čierne korenie, čajová lyžička cesnakovej soli.

Maslo rozpálime na panvici a roztopíme v ňom slaninu, ktorú sme nakrájali na malé kocky. Pridáme nadrobno nakrájanú cibuľu a opražíme do sklovita. Cuketu umyjeme a nakrájame na plátky. Papriku a jarnú cibuľu očistíme, umyjeme a nakrájame na kolieska. Šampiňóny necháme odkvapkať a chilli papričky umyjeme.

Kysnuté cesto vyvaľkáme na pomúčenej doske, rozdelíme do 4 vymastených foriem na pizzu a potrieme paradajkovým pretlakom. Potom všetky prísady rovnomerne rozložíme na cesto, osolíme a okoreníme nasekaným oreganom, mletým čiernym korením a cesnakovou soľou. Posypeme syrom, vložíme do rúry predhriatej na 200 oC a pečieme asi 20 minút. Podávame posypané nakrájanou pažítkou.