

Pinsa Vegetariana

SKŁADNIKI

1 szt.	SPÓD DO PINSA ROMANA	50 g	PULPA POMIDOROWA STERILTOM LA DOLCISSIMA
50 g	MOZZARELLA KULKA TREVALLI	30 g	SERCA KARCZOCHÓW VIANDER
30 g	OLIWKI TAGGIASCHE VIANDER	30 g	POMIDORY SUSZONE
20 ml	OLIWA Z OLIWEK	do smaku	OREGANO SUSZONE
4 liście	ŚWIEŻA BAZYLIA		



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1 Spód pinsy posmarować na całej powierzchni pulpą pomidorową i posypać suszonym oregano. W międzyczasie nagrzać piekarnik lub piec do temperatury 280 stopni Celsjusza (w warunkach domowych ustawić piekarnik na maksymalną temperaturę bez termoobiegu). Spód należy piec przez 5-6 minut.
- 2 Na upieczony spód ułożyć na przemian pokrojoną w cienkie plastry mozzarelle z suszonymi pomidorami.
- 3 Następnie dodać karczochy, oliwki, a na sam koniec połać oliwą i udekorować świeżymi liśćmi bazylii.

Smacznego!



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**



Smacznego



Przedsiębiorstwo Savpol
Spółka z ograniczoną
odpowiedzialnością Sp. K.

44-100 Gliwice, ul. Sowińskiego 7
T.: **+48 (32) 400 04 00**
e-mail: **savpol@savpol.pl**

