Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **20 perc**

Elkészítés: **40 perc**

**Répási Eszter**

# ZÖLDSÉGES-SONKÁS PIZZA

Ezen a hétvégén egy kiegyensúlyozott pizzát próbálunk ki. Ez a pizza egy jó zöldsalátával együtt egyszerre laktató és alacsony zsírtartalmú, így ideálisan kiegyensúlyozott étkezést kínál.

## HOZZÁVALÓK

1 db pizzatészta
15 dkg sampinyongomba
20 dkg sonka
1 db mozzarellagömb
izlés szerint Néhány olajbogyó

## PARADICSOMSZÓS

3 db szép paradicsom
1 fej vöröshagyma
1 csipet porcukor
2 ek olívaolaj
izlés szerint Só, bors

## Z

## ALLERGÉNEK

Glutént tartalmaz
Laktózt tartalmaz
Tojásmentes

1. Öntsön egy kanál olívaolajat egy serpenyőbe.
2. Pirítsa üvegesre a felaprított hagymát, majd adja hozzá a meghámozott, kis darabokra vágott paradicsomot.
3. Sózza, borsozza meg, adja hozzá a cukrot, és főzze lassú tűzön körülbelül húsz percig.
4. Nyújtsa ki a pizzatésztát gyúródeszkán.
5. Vágja le a gomba tövét, mossa meg, majd vágja vékony szeletekre.
6. Melegítse elő a sütőt 210°C-ra (7. fokozat).
7. Fedje be a tésztát az áttört paradicsommal.
8. Tegye rá a gombát és a csíkokra vágott sonkát.
9. Tegyen rá vékony szeletekre vágott sajtot és az olajbogyókat, majd locsolja meg egy kis olívaolajjal.

10 Tegye a sütőbe, és hagyja sülni körülbelül 20 percig.

11 Szolgálja fel, amint kivette a sütőből.

**Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!**

Auchan