

# Pizza so šunkou a kukuricou



10. 4. 2023

Recept je vhodný pre: [3. fáza](#)

Pizza av diéte? Užite si pravú chuť Talianska s našou pizzou base, ktorá vám umožní vychutnať si dokonalú pizzu počas tretej fázy diéty. Tenké cesto, plné lahodných ingrediencií vrátane kukurice, šunky, rukoly a samozrejme nesmrteľnej mozzarely, tvorí chuťový zážitok, ktorý vás okamžite preniesie do slnečných uličiek talianskych miest.

Čo potrebujete (2 porcie):

- 1 balenie [Pizza Base Prodietix](#)
- 1 lyžica kukurice
- 50 g šunky
- rukolu podľa chuti
- 3 cherry paradajky
- 50 g mozzarely

## Ako na to:

- 1.** Najprv si rozohrejte rúru na 200 °C.
- 2.** Medzitým si v horúcej vode sparte 3 cherry paradajky, ktoré potom zbavíte šupky a dužinu rozmixujete do hladkej konzistencie.
- 3.** Na Pizza Base naneste rovnomerne salsu z cherry paradajok.
- 4.** Potom pokladajte nakrájanú mozzarellu, šunku a nakoniec kukuricu.

**5.** Takto pripravenú pizzu base vložte do rúry na 5 - 10 minút (podľa toho, ako máte radi prepečený korpus).

**6.** Po vytiahnutí z rúry ozdobte rukolou a servírujte ešte za tepla.