

Proteínová Margherita



6. 11. 2023

Recept je vhodný pre: [2. fáza](#), [3. fáza](#)

Predstavujeme vám recept na proteínovú pizzu Margherita, ktorá je nielen jednoduchá a rýchlo hotová, ale aj výborne chutí a je vhodná už od 2. fázy diéty. Tento recept vám prinesie pravú chuť Talianska priamo do vašej kuchyne. Jediné, čo budete potrebovať je náš [Pizza Base](#), paradajky, mozzarellu light a čerstvú bazalku. Takže, ak hľadáte alternatívu klasickej pizze, táto proteínová verzia je pre vás ideálnou voľbou.

Čo potrebujeme:

- 1 balenie [Prodietix Pizza Base](#)
- čerstvá bazalka
- 3 cherry paradajky
- sušené oregano
- 70 g mozzarella light

Ako na to:

- 1.** Zohrejte rúru na teplotu 200 °C.
- 2.** V horúcej vode sparte 3 ks cherry paradajok, ktoré následne zbavte šupky a dužinu rozmixujte do hladkej konzistencie.
- 3.** Na Pizza Base naneste rovnomerne salsu z cherry paradajok a posypte oreganom. Následne poukladajte nakrájanú mozzarellu a doplňte lístkami bazalky.
- 4.** Vložte do rozohriatej rúry na 5-10 minút.

5. Po upečení ozdobte celú pizzu ešte pár lístkami čerstvej bazalky a servírujte.