

NĀŠCO JAKO PIZZA

NedĀle, 18 prosinec 2016

Dokonce i jĀ, milovnice všeho sladkĀho, si obĀas rĀda dĀm nĀco jinĀho - a vĀĀ™im, Ā¼e v tĀĀchto dnech by nĀco podobnĀho, co vĀm dnes nabĀzĀm, by pĀ™išlo k chuti i vĀm. Je to velmi jednoduchĀ a super jako svaĀina, lehkĀ veĀeĀ™e i fořr pohoštĀĀnĀ pro nĀvštĀĀvu. MĀĀ¼ete to pouĀ¼Āt jako hezkĀ pĀ™edkrm, a pokud to nĀhodou nĀ nĀĀim sladkĀm - je to jen na vĀs, co dovnitĀ™ dĀte - mĀĀ¼e to bĀt i dobrĀ a "jinĀ" mouĀnĀk.

Ingredience

doporuĀuju dvĀ balenĀ listovĀ

tĀsta, to, co dĀte dovnitĀ™, je zcela na vĀs: napĀ™. špenĀt, lehce podušenĀ a ochucenĀ, pokapanĀ IĀ¼iĀka citronovĀho oleje

(olivovĀ olej, plus IĀ¼iĀka citronovĀ šĀ¼avy) okoĀ™enit oregĀnem, pepĀ™em, mĀrnĀ osolit, rozdrobit sĀr (mĀĀ¼e by pĀ™ĀpadnĀ jakĀ mĀte rĀdi) pĀ™ĀpadnĀ mĀĀ¼ete dĀt rozdrobenĀ uzenĀ - nĀpadĀm se meze nekladou :-)) postup, jak vytvoĀ™it, mĀte na fotografiĀchformu vylo¼te peĀicĀm papĀrem, lĀpe se to bude vyndavat pĀ™ed peĀenĀ potĀ™ete Ā¼lout

vypadĀ to nĀdhernĀ

a je to velmi jednoduchĀ....

PĀ™eju dobrou, vĀjimeĀnĀ nesladkou, chuĀ¼ :-))

d@niela

