



Ingredience

- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- NIKAL BIO Africké koření
- NIKAL BIO Italské koření
- 100 ml pasírovaných rajčat
- 400 g hotového těsta na pizzu
- 100 g nastrouhané Mozzarely
- 300 g cherry rajčat
- 150 g tuňáka ve vlastní šťávě
- 10 černých oliv, bez pecky a přepůlených

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16
Fax 515 291 055
Online www.nikal.cz
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Pizza s tuňákem s cherry rajčaty a černými olivami



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

Příprava:

Troubu předehřejeme na 200°C.

Smícháme 100ml pasírovaných rajčat, 3 lžíce **NIKAL Přírodního olivového oleje Extra** a 2 lžičky **NIKAL BIO Italského koření**.

400g těsta na pizzu rozválíme, dáme na plech a rovnoměrně potřeme rajčatovou směsí. Posypeme 100g nastrouhané Mozzarely, poté přepůlenými cherry rajčaty a dáme na asi 10-15 minut do trouby.

Pizzu vyjmeme z trouby, vyložíme tuňákem a olivami, nakrájíme na kousky a ihned servírujeme.

TIP: Pokud chcete vyzkoušet něco exotičtějšího, použijte **NIKAL BIO Africké koření**, papriku, kukuřici a lehce osmažené mleté maso.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 25,5 g tuk • 38,2 g sacharidy • 15,4 g bílkoviny
3,5 g vlákniny • Energetická hodnota 445 kcal