



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 15 - 20 min 👤 2 PORTIONER

LM 042_2

Grekisk pizza med fetaost och kalamataoliver

Grekisk pizza

Tomat 1 st
Rödlök 1 st
Pizzabotten 2 st
Tomatsås ½ förp
Riven mozzarella 100 g
Kalamataoliver 1 förp

Topping

Fetaost 50 g
Ruccola 30 g
Torkad oregano 1 förp

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Grekisk pizza:** Skiva tomat och rödlök tunt. Lägg pizzabottnar på en plåt. Fördela först tomatsås och riven mozzarella på bottarna, sedan skivad tomat, rödlök och kalamataoliver.
3. Tillaga pizzorna ca 10 min i ugnen.
4. Servera pizzorna toppade med smulad fetaost, torkad oregano och ruccola.

TIPS! Gillar du rå lök? Servera gärna löken rå som topping efter att pizzan är bakad istället.