



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## 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.