



Anjovispizzat

Aineet: 1 ps (4 kpl) pizzapohjia
1 tlk (250 g) basilika-tomaattipastakastiketta
8 tomaattia
2 rs (100 g) anjovista
1 tlk (240 g) oliiveja
4 tl pizzamaustetta
noin 250 g juustoraastetta

Valmistus: Levitä pizzapohjille tomaattikastike ja peitä ohuilla tomaattiviipaleilla. Valuta anjovikset ja oliivit liemestään ja levitä tasaisesti pizzoille. Ripottele pinnalle pizzamaustetta ja juustoraastetta. Paista leivinpaperin päällä pellillä kaksi pizzaa kerrallaan 250 asteisen uunin keskitasolla noin 6-8 minuuttia.

www.superkokki.com