



Jauhelihapizza

Aineet: 300-400g jauhelihaa
2 sipulia
suolaa
valko- tai viherpippuria
4-5 tomaattia
1/2-1 rkl pizzamaustetta
3 dl (150g) emmental juustoraastetta

Valmistus: Ruskista jauheliha ja hienonnetut sipulit kevyesti. Mausta seos suolalla ja valko- tai viherpippurilla. Levitä jauhelihaseos kohonneen pizzapohjan päälle.

Viipaloi tomaatit ja levitä ne jauhelihan päälle. Ripottele pinnalle pizzamauste ja viimeksi juustoraaste.

Paista pizza 250 asteen lämmössä uunin keskiosassa 12-15 minuuttia.

www.superkokki.com