

Kasvispizza



Lähde: <http://papunet.net/kuva/ruuanlaitto/paruuat>

Tulostusversio: <http://papunet.net/kuva/vinkit/tulostettavia-sisaltoja/ruokaohjeet>



Kerää työvälineet

uunipeli ja leivinpaperi



taikinanuolija



haarukka tai veitsi

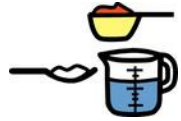


leikkuulauta ja -veitsi



desilitramitta





Kokoa ja mittaa ainekset

1 valmis pizzapohja



1 desilitra tomaattimurskaa



10 kappaletta oliiveja



1 desilitra salaattijuustoa tai Feta-juustoa kuutioina



puolikas sipuli



1 tomaatti



oreganoa oman maun mukaan





Valmista pizza

1. Laita uuni lämpenemään.
Valitse lämpötilaksi 225 astetta.



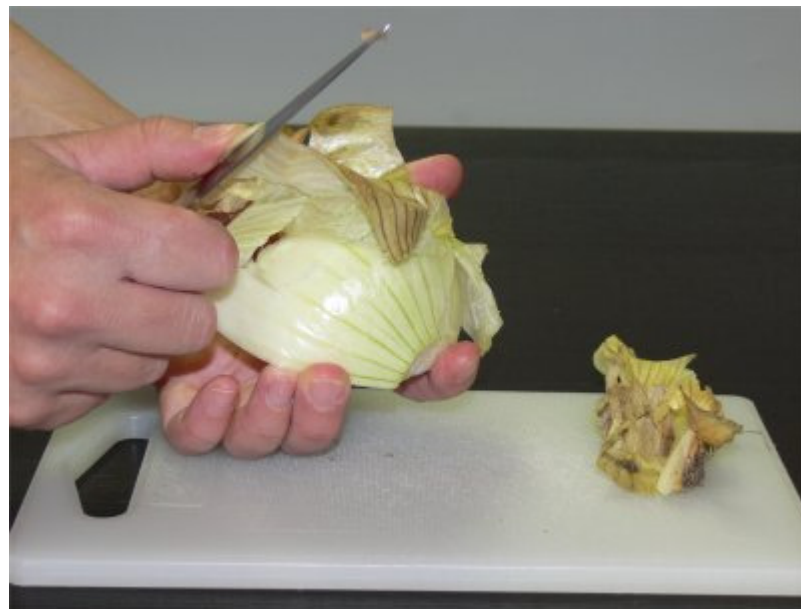
2. Laita pizzapohja pellille.



3. Levitä tomaattimurska pohjan päälle.



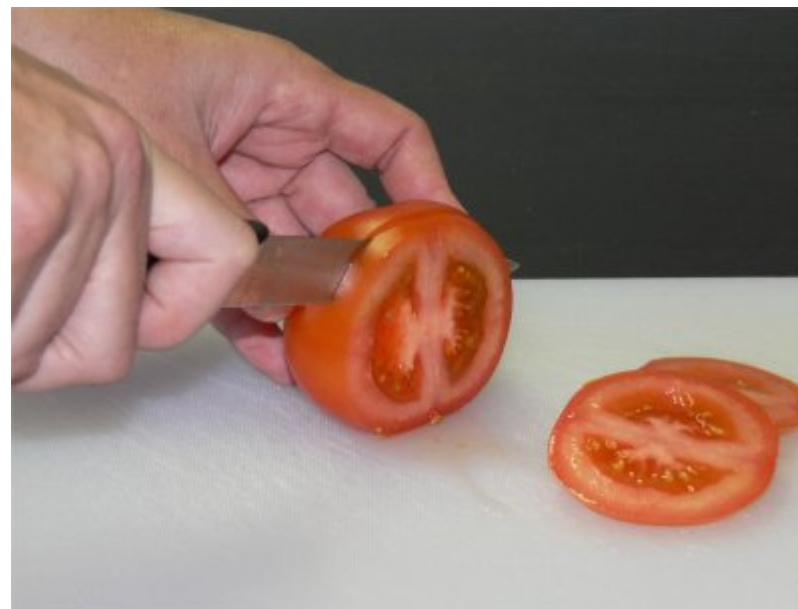
4. Kuori sipuli ja pilko sipuli.



5. Levitä sipuli pizzalle.



6. Pese ja pilko tomaatti.



7. Asettele tomaattiviipaleet.



8. Lisää salaattijuustokuutiot.



9. Levitä oliivit.



10. Lisää lopuksi juustoraaste pinnalle.



8. Laita pizza uuniin.



9. Paista pizzaa uunissa noin 10 minuuttia tai kunnes juusto on sulanut.



10. Ota pizza pois uunista.
Käytä patakintaita.



11. Sammuta uuni.



12. Mausta pizza oreganolla
oman makusi mukaan.



Kasvispizza on valmis!

