RECEPTY A JÍDLO 16. 08. 2020

3x rychlý nedělní oběd alá pizza

Tak trošku jiný nedělní oběd. Jde o tradiční název méně tradiční plněné pizzy. Tahle pizza má údajně má svůj původ v Neapoli a vznikla vlastně omylem…

Chtěli byste si připravit rychlý nedělní oběd? Aby vás nezdržovalo vaření, pochutnali jste si a dosyta se přitom najedli? Pak pro vás máme několik snadných tipů na nedělní oběd, které máte hotové doslova raz dva. A protože u každého z nich hraje roli pizza, provoníme vám to doma alespoň trochu Itálií.

Rychlý nedělní oběd: Calzone

Tak trošku jiný **nedělní oběd**. Jde o tradiční název méně tradiční plněné pizzy. Tahle pizza má údajně má svůj původ v Neapoli a vznikla vlastně omylem. Nešikovnému kuchaři prý **pizza při vkládání do pece téměř spadla na zem**, aby situaci zachránil, lehce ji nadhodil. Tím jedna půlka těsta přikryla druhou. A dnes tolik oblíbená **pizza calzone byla na světě**. Vy si ji můžete, třeba

dnes, dát na rychlý nedělní oběd.

Calzone pizza – přísady:

- 500 g hladké mouky
- 250 g vlažné vody
- 20 g droždí
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce soli
- špetka cukru

Na náplň:

- 4 rajčata
- olivový olej
- česnek
- 2 cibule
- bulva mozzarelly
- 100 g žampionů
- 100 g šunky od kosti
- špetka soli
- špetka provensálských bylinek

Calzone pizza – příprava:

Jak na **rychlý nedělní oběd**? Mouku nasypeme do větší mísy. Uděláme v ní důlek. Do něj **nalijeme vodu a rozdrolíme droždí**. Necháme cca 15 minut odpočívat. Poté vše řádně prohněteme. Přidáme olivový olej, sůl a cukr. Opět **pořádně promícháme**. Těsto by mělo být **jemné, vláčné a nemělo by se na mísu lepit**. Podle potřeby je možné přidat mouku nebo vodu. Až bude mít těsto požadovanou konzistenci, **přikryjeme jej utěrkou a necháme cca půl hodiny až hodinu kynout** na teplém místě.

OCHUTNEJTE TAKÉ: Recepty z cukety 27x jinak pro každý den

Mezitím si připravíme náplň. **Oloupeme cibuli a nakrájíme na kolečka**, která osmahneme na olivovém oleji. Mezitím rajčata nakrojíme do kříže, přelijeme horkou vodou a oloupeme. **Žampiony nakrájíme na plátky, šunku na kostičky**. Rajčata nakrájíme na kostky a přidáme k cibuli. Po chvíli přidáme i žampiony a šunku. Přidáme sůl a provensálské bylinky. Odstavíme a **přidáme na tenké plátky nakrájenou mozzarellu**. Z těsta pak vytvoříme velký kruh, který přendáme na plech. Jednu jeho polovinu poklademe náplní. Dáváme však pozor, aby cca 1 cm od okraje zůstal čistý a nedotčený. Potom přikryjeme náplň **druhou polovinou těst**a. Okraje k sobě těsně přitiskneme. **Pečeme při 200 stupních**.

Rychlý nedělní oběd: Pizza taštičky

V tomto případě jde pouze o **pochutinu k pivu, vínu či jen tak na svačinu**. Pizza taštičky můžete připravit i jako **rychlý nedělní oběd**. Třeba se zeleninovou oblohou. Navíc **jestli dnes čekáte návštěvu**, pak může jít i o **rychle vyrobené občerstvení**. Pizza taštičky jsou naprosto luxusní jídlo.

Pizza taštičky – přísady:

- 250 g hladké mouky

- 250 g polohrubé mouky
- 250 ml mléka
- 2 lžičky soli
- špetka cukru
- 2 lžičky pizza koření
- 1 lžička mletého kmínu
- 3 lžíce oleje
- ½ čerstvého droždí

Na náplň:

- špenát
- smetana
- vejce
- česnek

Pizza taštičky – příprava:

Na nedělní oběd smícháme část mléka, droždí a cukr. **Promícháme a necháme v teple vzejít kvásek**. Do větší mísy nasypeme **hladkou i polohrubou mouku, sůl** a promícháme. Uprostřed uděláme důlek, do kterého nalijeme kvásek. A přidáme i ostatní suroviny. Pořádně **promícháme, dokud nám nevznikne kompaktní těsto**. To pak necháme v míse, zakryjeme utěrkou a necháme cca hodinu kynout. Mezitím si ze surovin na náplň **připravíme klasický špenát**. Po vykynutí těsto znovu jemně prohněteme. Přendáme na pomoučenou plochu a **vykrajujeme dlouhé pásky**. Na jednu půlku dáme špenátovou náplň, **druhou půlkou pak taštičku překryjeme**. Pořádně přimáčkneme okraje a dáme péct. Rychlý nedělní oběd je na světě.

Tip: Skvěle chutná i **se špenátem z kopřiv**. Sbírejte však vždy jen horní květenství kopřiv. Rychle kopřivy spařte. Přendejte do mixéru, přidejte trošku smetany, česnek i vejce a rozmixujte. Dejte do hrnce a **uvařte jako klasický špenát**.

Rychlý nedělní oběd: Bramborová pizza

Netradiční pizza, ale **pěkně rychlý nedělní oběd**. Dalo by se říci, že jde o **českou variantu pizzy**. Je to zase úplně něco jiného, ale určitě vás překvapí svojí chutí. A nakonec – **proč jednou nevyzkoušet nějakou změnu**?

Bramborová pizza – přísady:

- 1 kg brambor
- 1 vejce
- sůl
- 500 g dětské krupice
- 300 g strouhaného sýra
- 150 g šunky
- 2 balení sladké smetany

Bramborová pizza – příprava:

Brambory **uvaříme ve slupce**. Po uvaření oloupeme a necháme vychladnout. Poté je **nastrouháme**

na jemném struhadle, přidáme vejce, sůl a krupici. Těsto řádně propracujeme. Vymažeme plech olejem, na to klademe těsto tak, aby z toho vznikla placka. V míse **smícháme sýr, šunku, sladkou smetanu a trošku soli**. Tuto směs **vylijeme na bramborové těsto a vložíme do rozpálené trouby**. Tahle pizza musí zcela vychladnout. Teprve pak si můžete vychutnat **nedělní oběd**. Vytažená horká pizza z trouby se totiž bude rozpadat.

Autor článku: **Monika Poledníková**