



RECEPTY A JÍDLA 19. 06. 2020

Domácí pizza s čerstvými bylinkami? Víme, po kterých sáhnout

Domácí pizza bez bazalky nelze. Ostatně bazalka v italské kuchyni hraje prim. A co se týče přísad na pizzu, nechybí téměř v žádné tradiční variantě....

Domácí pizza bez čerstvých bylinek není to pravé. Ostatně, vyzkoušejte si to sami. Teď je pro to ten nejlepší čas. Využít můžete téměř všechno, co kde roste a kvete. Zaskočte si na svůj bylíkový záhonek nebo ke květináči a vyberte si přesně to, na co máte chuť.

Domácí pizza s čerstvými bylinkami: Bazalka

Domácí pizza bez bazalky nelze. Ostatně bazalka v italské kuchyni hraje prim. A co se týče přísad na pizzu, nechybí téměř v žádné tradiční variantě. Domácí pizza získá s bazalkou neuvěřitelný šmrnc.

Vyzkoušejte: Bazalkový olej

Domácí pizza s **bazalkovým olejem**? Hurá do toho! Na jeho přípravu [potřebujeme svazek bazalky](#), ze kterého použijeme **lístky natrhané nahrubo** a litr olivového oleje. V třecí misce lístky rozdrtíme, aby pustily vůni, a přiléváme postupně olej. Olej i lístky pak přemístíme **do vymyté, uzavíratelné lahve** a dolijeme zbylým olejem. Můžeme i přisolit. **Necháme stát dva týdny**, občas protřepeme. Olej lze použít jak na ochucení jídla, tak i **na masáž k uvolnění bolavých či unavených svalů**.

Domácí pizza s čerstvými bylinkami: Koriandr

Oceníte jej třeba na pizzu s **avokádem a smetanou**. Taková domácí pizza chutná až exoticky. A jak **koriandr** chutná? Najdeme ho někde mezi **šalvějí a pomerančovou kůrou**. Možná vám bude připomínat obojí. Dobře vyzrálé **plody jsou aromatické** a mají nasládlou chuť.

Domácí pizza s čerstvými bylinkami: Pažitka

Téměř **univerzální koření**, které ani tradiční pizzu nezkaží. Což si s ní posypat třeba **domácí pizzu šunkovou s hermelínem**? Uvidíte, že se po ní jen zapráší. **Pažitku ale dávejte na pizzu až ke konci pečení**, zhruba minutu před koncem. Aby zbytečně nepřišla o svoji **příjemnou štiplavou chuť**.

Domácí pizza s čerstvými bylinkami: Petržel

Což takhle **domácí pizza** a kombinace ananas, kari a petržel? **Petrželka svou chutí lehce připomíná celer či muškát**. A i ona chutná lehce exoticky – alespoň v tomto spojení. **Je silně aromatická**. Domácí pizza s ní bude chutnat perfektně. Pokud vám vadí **klasická kudrnka**, vyzkoušejte petržel hladkolistou.

Domácí pizza s čerstvými bylinkami: Kerblík

Rostlinka, která je **příbuzná petrželi**. A domácí pizza s ní bude opět trochu jiná. Například **v kombinaci třeba s hráškem, chilli a parmazánem** bude na pizze naprosto neodolatelný. **Z kerblíku otrháváme mladé lístky**, které jsou [nejlepší a mají nejsilnější aroma](#). Jsou lehce nasládlé a **chuť mají anýzovou, kořeněnosladkou**.

Domácí pizza s čerstvými bylinkami: Řeřicha

Výborně se hodí na **domácí kváskovou pizzu**. A je jedno, co k ní přidáte. **Domácí pizza s přídatkem řeřichy** bude chutnat lehce pikantně. Ostatně **řeřicha oživí každý pokrm**, do kterého ji přidáte. Lehce pepřovou příchuť dodávají těmto kudrnatým výhonkům **obsažené hořčičné oleje a hořčiny**.

Domácí pizza s čerstvými bylinkami: Tymián

Tymián si můžete **bez problémů vypěstovat**, ale planě roste i po celé jižní Evropě. Ale musí se s ním šetřit. **Domácí pizza s ním bude chutná jen ve chvíli, kdy to s kořením nepřehnete**. V opačném případě vám příliš „šmakovat“ nebude. Tymián má totiž **mírně trpké aroma**, je tedy nutné s ním při přípravě jídel spíše šetřit. **Společně s bazalkou a olivami** se hodí na tzv. pizza chléb. Patří i do složení velmi **populární pizzy Hawai** (šunka, ananas, tymián, oregáno).



Domácí pizza s čerstvými bylinkami: Rozmarýn

Bylinka, která **v kuchyni nesmí chybět**, domácí pizza s ní získá opět nový rozměr. **Ideální je ve spojení s rajčaty, cuketami nebo lilkem**. K rozmarýnu se hodí maso jehněčí, skopové či kuřecí. **Rozmarýn má nezaměnitelné aroma**. Jeho chuť je ostrá až omamně kafrová a lehce nahořklá.

Domácí pizza s čerstvými bylinkami: Máta

Pokud už ji na pizzu použijeme, pak **výhradně na sladkou a ideálně jako ozdobu**. [Éterický olej mentol propůjčuje mátě](#) svěží a lehce pálivou chuť. Ale taková **domácí pizza s čokoládou a mátou je naprosto neodolatelná**. Zkuste ji připravit svým dětem. A mátu budete chtít využít na maso, pak volte jehněčí.

Domácí pizza s čerstvými bylinkami: Meduňka

Stejně jako máta, i tato bylinka **je spíše doplňkem a její lístky okrasou na sladké pizze**. Krásně voní po citrónu a **jídlům dodá lehkost**. Ideální domácí pizza s meduňkou je **ve spojení s ovocem**. Ideálně s jahodami a **pokapaná čokoládou**.

Domácí pizza s čerstvými bylinkami: Sedmikráska

Představovat tuto ozdobu všech trávníků je snad zbytečné. Ale **domácí pizza se sedmikráskou?** Proč ne? **Běžně se dává do polévek nebo pomazánek**. I v těstovinovém salátu je skvělá, tak **proč ne na pizzu?** Je pochopitelně vhodné **využít ji čerstvou**. Trhejte ji ideálně **těsně před konzumací**. Jen tak zajistíte, že v ní zůstane uchováno **nejvíce cenných látek**.

Autor článku: [Monika Poledníková](#)