

PIZZA KEBAB

NA
1
PORCIU

Suroviny:

- 1 kus Mevalia Pizza Base
- 35 g Mevalia Burger Mix
- 45 ml vody
- 2 lyžičky oleja
- soľ, čierne korenie, chilli prášok
- 15 g póru
- 30 g paradajok
- 20 g ľadového šalátu
- 20 g vhodnej nízkoenergetickej majonézy
- 1 strúčik cesnaku

Príprava

1. Zmiešajte **Mevalia Burger Mix** spoločne s korením, vodou a olejom a nechajte odpočívať.
2. Pór nakrájajte na tenké krúžky, šalát na prúžky a paradajky na jemné plátky.
3. Cesnak vylisujte a zmiešajte v miske s majonézou.
4. Rozdeľte neupečený pizza korpus na polovicu.
5. Rozvalkajte burgrovú zmes medzi dve potravinové fólie až na veľkosť polovice pizza korpusu.
6. Na panvici predhrejte olej a opražte burgrovú zmes na oboch stranách do chrumkava.
7. Predhrejte gril a polovice pizza korpusu grilujte do chrumkava asi 3-5 minút.
8. Na spodnú polovicu pizza korpusu rozotrite majonézu s cesnakom, položte na to vyprášaný kebab a ozdobte šalátom, paradajkami a pórom a prikryte druhou polovicou pizze.

Nutričné informácie:

1 porcia

Energia - 692 kcal

3,3 g bielkovín

97 mg Phe