




# Halloweenská mini pizza

asi 48 kusů

   snadná příprava

 do 25 minut



## Přísady:

### Na těsto:

1 balení Pizza v prášku Dr. Oetker  
200 ml voda studená

### Na ozdobení:

1 balení rajčatový protlak  
pizza koření  
česnek  
0,5 KL cukr  
olivy černé  
200 g tvrdý sýr plátkový

### Ještě potřebujeme:

plech na pečení (30 x 40 cm)  
kulatá formička na vykrajování

- 1 Na přípravu těsta připravíme směs s vodou podle návodu na obale. Těsto na pomoučené pracovní ploše pomocí válečku vyválíme na plát 30 x 40 cm. Pomocí rádýlka nebo ostrého nože a kulaté formičky nakrájíme těsto na čtverečky a kolečka. Naneseme na plech vyložený papírem na pečení.
- 2 Z rajčatového protlaku, koření, prolisovaného česneku a cukru připravíme směs, kterou potřeme povrch těsta. Na každý čtvereček naneseme rozpůlené olivy jako oči. Sýr nakrájíme na proužky a poklademe na povrch jako obvaz. Na kolečka mini pizz ještě položíme plátky sýra. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 210 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 190 °C**  
**Doba pečení: asi 20 minut**

- 3 Na upečená kolečka mini pizz ještě z černých oliv vytvoříme pavoučky.
- 4 Mini pizy ihned podáváme.

