

Pizza cu sardele, mozzarella si capere

Pizza cu sardele, mozzarella si capere



Ingrediente :

un blat pizza (vezi reteta de baza blat pizza), 4 fileuri de sardele din borcan, 1 lingura de capere, suc de lamiie, 3-4 linguri pline sos de rosii, o mozzarella (100 g), o lingura de patrunjel tocat

Preparare :

Sardelele se taie pe lung si se pun la marinat in citeva linguri de ulei si zeama de lamiie. Se lasa 15 minute. Se scurg de ulei. Se unge blatul cu sosul de rosii, apoi se dispun sardelele, caperele, mozzarella taiata marunt, putin din sosul de marinada si patrunjelul. Se coace la 250 de grade Celsius 7-8 minute.