

Pizza din lipie cu ton



Pizza din lipie cu ton: o „gustare” sanatoasa, cu grad de dificultate...aproape zero ☐

Astazi am sa va imbii cu o gustarica gustoasa si rapida, cu o pizza din lipie si ton...pe care il ador!!! ☐ In 5 minute e gata, asa ca nu mai stati pe ganduri!!! :))

Si ca sa ma credeti pe cuvant ca imi plac **retetele cu ton** extraordinar de mult, si in ulei si in suc propriu, si sub orice alta forma, intrati aici: **Retete cu ton**, si alegeti-va reteta preferata!

Ingrediente:

- o lipie
- 200 g rosii din conserva
- o conserva de ton in ulei

- 50-75 g masline negre
- busuioc proaspat sau oregano (optional)

Sfat: Daca nu tineti post, puteti unge lipia cu 200 g crema de branza de vaci cu smantana sau cu verdeata.

Mod de preparare:

Cuptorul se incinge la 200 grade C.

Se desface conserva de ton; lipia se unge cu uleiul din conserva. Se repartizeaza uniform bucati de rosie (rosiile mele erau lunguete, asa ca le-am taiat in sferturi si le-am asezat dupa cum puteti vedea in poza :P)

Se aseaza bucatele de ton deasupra (eu le-am intercalat cu fasiile de rosii) si se presara masline.

Daca tonul nu este foarte sarat, sarati dupa gust.

Pizza cu lipie se coace timp de cca. 5 minute.

Se spala busuiocul. Se scoate pizza din cuptor si se repartizeaza deasupra busuiocul, sau oregano.

Se serveste fierbinte, ca atare, sau cu o salata de legume proaspete.

