

Oppskrift

Minipizza med svineskav, ruccula og sitron



1

Sett ovnen på 230 °C. Kjevle ut ferdig hevet pizzadeig på et melet bord til 4 tynne bunner. Legg over på stekebrett med bakepapir og la etterheve i ca. 10 minutter.

2

Smør tomatsaus utover bunnene.

3

Del løk og sopp i skiver og artisjokkhjerter i biter. Fordel utover bunnene sammen med svineskav og topp med mozzarella i biter.

4

Krydre med salt og pepper og stek i ovnen i 15-20 minutter. Server med urter, ruccula og en skvis sitron.

Tips!

[Oppskrift på pizzadeig finner du her.](#)

Ingredienser

Pizzadeig - grunnoppskrift

1 stk

Gilde Svineskav	400 g
Tomatsaus	2 dl
Rødløk	1 stk
Artisjokkhjerter	100 g
Sopp	50 g
Mozzarella	200 g
Friske urter	
Ruccula	
Sitron	