



## Пицца с ростбифом



### Ингредиенты

- Сыр для пиццы Моцарелла Hochland Professional 100 г
- Соус томатный 80 г
- Тесто 300 г
- Сыр плавленный Blue Cheese Hochland Professional 30 г
- Томатная сальса 60 г
- Рукола 30 г
- Ростбиф 80 г
- Обжаренный кедровый орех 15 г

### Приготовление

Растягиваем шар теста до необходимого диаметра, наносим томатный соус, посыпаем сыром моцарелла и отправляем в печь.

Нарезаем пиццу, украшаем каждый кусочек томатной сальсой (мелкорубленные томаты, с красным луком, сухим орегано, сахаром и солью), свежей руколой, слайсом ростбифа, поливаем сыром плавленным Blue Cheese и посыпаем обжаренным кедровым орехом.

### Тип продукта



Сыр для пиццы Моцарелла  
1 кг



Сыр плавленный Blue cheese (Блючиз)  
500 г