



# Ölz Masleni Toast pizza s paradižnikom in mocarelo

Hiter recept za manjšo lakoto - idealen za otroke, zabave ali trenutke, ko zadiši po pici.



## Sestavine

8 rezin Ölz Maslenega Toasta  
200 ml pasiranih paradižnikov  
1 zavojček suhega origana  
1/2 čajne žličke soli  
popper po okusu  
150 g naribane mocarele  
100 g razpolovljenih češnjevih paradižnikov  
sveži listi bazilike

## Čas priprave

15 min

## 1. Segrevanje pečice

Pečico segrejte na 200 °C (zgornje/spodnje gretje) ali 180 °C (ventilatorsko)

## 2. Priprava paradižnikove omake

Pasirane paradižnike v skledi zmešajte z origanom, soljo in poprom.

## 3. Priprava toasta

Rezine toasta položite na pekač, obložen s papirjem za peko, in jih premažite s paradižnikovo omako.

## 4. Polnjenje

Po vrhu potresite naribano mocarelo in dodajte razpolovljene češnjeve paradižnike.

## 5. Peka

Ölz Maslene Toaste pecite približno 8-10 minut, dokler se sir lepo ne stopi in rahlo zlato zapeče.

## 6. Okrasitev in postrežba

Obložite s svežimi listi bazilike in postrezite še toplo.