



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pizzatroll med tomat, mozzarella och skinka

Topping

Gul paprika ½ st
Tomat 1 st
Champinjoner 125 g
Snacksoliver ½ förp
Kokt skinka 120 g
Torkad oregano

Trollhår

Morot 2 st

Pizza

Pizzabotten 2 st
Pizzasås ½-1 förp
Mozzarella 1 förp
🏠 Bakplåtspapper 2 st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Skär gul paprika, tomat och champinjon i skivor. Dela kokt skinka. Grovriv mozzarella.
3. **Trollhår:** Skala morötter. Grovriv eller hyvla tunna remsor med hjälp av en potatisskalare.
4. **Pizza:** Lägg pizzabottarna på köksbänken och fördela pizzasås över bottarna. Strö över riven mozzarella.
5. **Troll:** Alla gör sin egna pizza med vad man önskar, paprika, tomat, champinjon, snacksoliver och skinka.
6. Tillaga pizzorna på två ugnsplåtar med bakplåtspapper i ugnen, ca 8 min. Eller tills pizzorna har fått fin färg. Byt gärna plats på plåtarna efter halva tiden.
7. Toppa nygräddade pizzor med torkad oregano. Servera toppad med trollhår.