

Pizzerki jarskie z cukinią, pomidorami i mini mozzarellą

Pizzerki jarskie – małe, pyszne i pełne śródziemnomorskich smaków

Odkryj smak lata z naszymi **pizzerkami jarskimi** – małymi, pysznymi placuszkami, które zachwycą każdego miłośnika włoskich smaków. Soczysta cukinia, słodkie pomidory i kremowa mini mozzarella tworzą idealną kompozycję na puszystym cieście z nutą bazylii. To proste danie, które przygotujemy w zaledwie 30 minut!

Dla kogo?

Pizzerki jarskie to doskonała propozycja dla *wegetarian* oraz wszystkich, którzy szukają lekkiej, ale sycącej przekąski. Dzieci pokochają ich niewielki rozmiar, a dorośli docenią wyrazisty smak i prostotę wykonania. To także świetna opcja dla zabieganych osób, które pragną zdrowego i szybkiego posiłku.

Na jaką okazję?

Te małe pizze sprawdzą się jako *przekąska na imprezę*, dodatek do obiadu czy pomysł na wspólne gotowanie z dziećmi. Możesz je przygotować na nieformalny obiad z przyjaciółmi, piknik rodzinny lub jako smaczną kolację w środku tygodnia. Ich niewielki rozmiar sprawia, że idealnie nadają się do podania jako finger food.

Czy wiesz, że?

Bazylię dodaną do ciasta możesz zastąpić innymi ziołami – oregano nada pizzerkom klasyczny włoski charakter, a rozmaryn

wprowadzi nuty śródziemnomorskie. Czarne oliwki nie tylko wzbogacają smak, ale także dostarczają cennych przeciwutleniaczy i zdrowych tłuszczów.

Dla urozmaicenia

Spróbuj dodać do pizzerek *suszone pomidory*, kapary lub posiekane orzechy włoskie. Możesz też zastąpić mozzarellę innym serem, np. fetą lub kozim. Dla miłośników ostrzejszych smaków polecamy posypanie gotowych pizzerek świeżą rukolą i płatkami chili.