

## Pizza alla marinara

### Składniki:

ciasto ([przepis na puszyste ciasto/przepis na cienkie ciasto](#))

300g pomidorów

8 filecików anchois

oregano

1 łyżka kaparów

kilka czarnych oliwek

sól

świeżo zmielony pieprz

### Sposób przygotowania:

Pomidory sparz, obierz ze skóry i pokrój w kostkę. Rozłóż je na cieście, posyp świeżym oregano. Dodaj umyte kapary, fileciki anchois i kilka czarnych oliwek. Dopraw do smaku solą i świeżo zmielonym pieprzem. Skrop oliwą z oliwek i piecz w piekarniku ok. 15 minut, w temperaturze 200 stopni.

Smacznego życzy redakcja [e-spaghetti.pl](http://e-spaghetti.pl)!

[Więcej przepisów kuchni włoskiej znajdziesz na stronie e-spaghetti.pl!](#)

## Polecamy książki:

