

Halloween pizza szellem sajttal és olíva tarantulával

Elkészítési idő: kb. 20 perc

Hozzávalók 1 személyre:

1 pizza massa (házi vagy bolti)

100 ml pizza paradicsom szósz

2 db szeletelt sajt

50 g reszelt mozzarella sajt

olívbogyó zöld és fekete

ételdekorációs filctoll

olló

sütőpapír

1. Rajzold meg és vágd ki a sajt figurákat, melyeket lehetőleg felhasználásig tarts egy hideg, hűtőben előhűtött tányéron.
2. Véggy egy olívbogyót és vágd ketté hosszában. A félbevágott bogyókat vágd további 4 egyenlő részre. Ezek lesznek a tarantula pók lábai (8db). Egy egész bogyó lesz a pók teste 😊.
3. A sütőt melegítsd elő 250 °C fokra.
4. A pizza masszát terítsd ki egy sütőpapírral bélelt tepsibe és kend meg paradicsom szósszal. Majd tedd a sütőbe és süsd kb. 5-7 percig az előmelegített sütőben.
5. Ezt követően a majdnem kész pizzát vedd ki a sütőből és díszítsd fel ízlés szerint sajt szellemekkel és az olívbogyókkal.
6. A pizzát tedd vissza a forró sütőbe további 2-3 percre. Amikor a sajt kissé megolvadt a pizza tetején, vedd ki és tálald még melegen. Számolj azzal, hogy ha a sajt nagyon megolvad, akkor eldeformálódhat, ezért nem ajánlott 2 percnél tovább hagyni a sütőben a tésztát.