



Pitza



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

2 pitabroodjes

3 eetlepels tomatensaus (kant-en-klaar)

200 gram pitavlees

feta

rode ui (in ringen)

olijfolie

1 theelepel gedroogde oregano

muntblaadjes

1 groene paprika (zaadlijsten verwijderd en in reepjes gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Snij het pitabroodje open en leg de 2 helften met de snijkant naar boven op een bakplaat. Bestrijk met tomatensaus.
- 2.** Bak het pitavlees en verdeel het over de pitabroodjes.
- 3.** Werk vervolgens af met feta, rode-uiringen, olijfolie en oregano.
- 4.** Bak 5 minuten in een op 220 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Garneer met muntblaadjes en paprika.