



# Сырная пицца

Любимая классика: расплавленный сыр и хрустящее тесто — всё, что нужно для идеального перекуса.

 18 мин

## Ингредиенты

Основа для пиццы — 1 шт

Моцарелла — 200 г

Пармезан — 20 г

Томатный соус — 4 ст.л.

Оливковое масло — 20 мл

Веточки базилика — по вкусу

## Приготовление

1. Возьмите готовую основу для пиццы и выложите её на решётку аэрогриля. Обжарьте 3 минуты при 200 °С на программе «Выпечка» — это придаст корочке хруст. Затем переверните, чтобы дно не осталось сырым.
2. Равномерно смажьте основу томатным соусом и посыпьте тёртой моцареллой.
3. Бортики смажьте оливковым маслом.
4. Выпекайте ещё 8 минут при 200 °С на той же программе.
5. Украсьте свежим базиликом и подавайте горячей — она бесподобна прямо из аэрогриля!