

# Пицца с семгой



На 100 грамм:  
Калорийность: **197.58 ккал.**  
Белки: **9.8 г.**  
Жиры: **10.57 г.**  
Углеводы: **16.02 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/picca-s-semgoj/>

Мы привыкли к тому, что в качестве основного соуса для пиццы выступает томатная паста, но если использовать сметану, то получается оригинальнее и нежнее, особенно в сочетании с семгой.

## Ингредиенты:

- тесто для пиццы (дрожжевое) 1 лист
- сметана 250 г
- семга слабосоленая 200 г
- каперсы 2 ст. л
- кедровые орехи 1 ст. л
- укроп несколько веточек
- перец по вкусу

## Приготовление:

Тесто для пиццы раскатать, выложить на противень и выпекать в предварительно разогретой до 220С духовке 10 минут.

Далее смазать пиццу сметаной и сверху выложить семгу, нарезанную средними кусочками. Готовить в духовке еще 5 минут. Далее украсить пиццу каперсами и кедровыми орехами. Поперчить и добавить веточки укропа.