

Для теста: 200 г муки, 30 г сахара, 150 г сливочного масла, 1 яйцо.

Для начинки: 6-8 спелых помидоров, 3-4 зубчика чеснока, 4 ст. ложки майонеза, 80 г сыра, зелень петрушки и укропа, перец и соль по вкусу.

Предварительно охлажденное масло порубить, засыпать муку, сахар, добавить яйцо и замесить нетугое тесто. Поместить его на полчаса в холодильник. Затем тонко раскатать и выложить на противень, чуть загнув края пиццы.

Помидоры тщательно вымыть и нарезать кружочками толщиной 1,5-2 см. Равномерно разложить помидоры на противень с тестом, посолить, поперчить, посыпать мелко нарубленным чесноком и зеленью. Полить пиццу майонезом и посыпать тертым сыром. Поместить в горячую духовку на 15-20 мин.