



Pizza



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 pains à pita
3 cuillères à soupe de sauce tomate (prête à l'emploi)
200 grammes de viande pour pita
feta
oignon rouge (en rondelles)
huile d'olive
1 cuillerée à thé d'origan séché
menthe
1 poivron vert

Méthode de préparation

- 1.** Ouvrez la pita et placez les 2 moitiés, côté coupé vers le haut, sur une plaque de cuisson. Badigeonnez-les de sauce tomate.
- 2.** Faites revenir la viande pour pita et garnissez-en les moitiés de pita.
- 3.** Ajoutez la feta, les rondelles d'oignon rouge, l'huile d'olive et l'origan.
- 4.** Laissez cuire pendant 5 minutes dans un four préchauffé à 220 °C.
- 5.** Garnissez de feuilles de menthe et d'un piment en bocal.