



PITTA PIZZAS



INGREDIENTS

1 pitta

2 dessertspoons passata or tomato puree

2 cherry tomatoes – halved

1 dessertspoon sweetcorn

1 dessertspoon green or red pepper – sliced

1 spring onion – trimmed and finely sliced

15g mature cheddar **cheese** – grated

EQUIPMENT

chopping board, sharp knife, grater,
dessertspoon, foil

SERVES: 1

PREP TIME: 15 minutes

ALLERGENS: cereals containing gluten,
milk

COOK TIME: 10-12 minutes

METHOD

- 1** Prepare the vegetables and set aside. Then, with the back of a dessertspoon, spread the passata or tomato puree over the bread.
- 2** Add the vegetables and sprinkle over the cheese.
- 3** Wrap the pizza loosely in foil and then place on the fire for 10-12 minutes until the pitta is crisp and the cheese has melted. Alternatively, place the pizza on a baking tray and bake in a hot oven (200°C) for 10 minutes.



PIZZA PITTA



CYNHWYSION

1 pitta

2 lwy bwdin o bassata neu piwri tomato

2 tomato bach – wedi'u hanneru

1 llwy bwdin india-corn tun

1 llwy bwdin pupur gwyrdd neu goch - wedi eu sleisio'n denau

1 shibwnsyn - wedi'i docio a'l sleisio'n denau

15g **caws** cheddar aeddfed – wedi'i gratio

OFFER

bwrdd torri, cylllell finiog, gratiwr,
llwy bwdin, hambwrdd pobi, ffoil

DIGON I: 1

AMSER PARATOI: 15 munud

ALLERGEDD: Grawnfwydydd sy'n cynnwys glwten, Llaeth

AMSER COGINIO: 10-12 munud

DULL

- 1** Paratowch y llysiau a'u rhoi o'r neilltu. Yna, gyda chefn llwy bwdin, lledaenwch y passata neu'r saws tomato dros y bara.
- 2** Ychwanegwch y llysiau a rhowch ychdig o gaws drostynt.
- 3** Lapiwch y pizza yn llac mewn ffoil a rhowch ar y tân am 10-12 munud nes bod y pitta'n grimp a'r caws wedi toddi. Neu, fel arall, rhowch y pizza ar hambwrdd pobi a choginiwch mewn popty cynnes (200°C) am 10 munud.