

Szybka pizza

Składniki:

- 400g gotowego ciasta drożdżowego na pizzę
- kiełbasa 2 szt.
- cebula 2 szt.
- pomidor 3 szt.
- koncentrat pomidorowy 2 czubate łyżeczki
- ketchup 2 łyżki
- szczypta bazylii
- szczypta oregano
- szczypta tymianku
- szczypta soli
- szczypta pieprzu
- 9 plasterków sera żółtego
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy

Co Potrzebujemy:

- blaszkę
- papier do pieczenia
- nóż
- deskę do krojenia
- 2 łyżki
- łyżeczkę
- 2 miseczki
- praskę do czosnku

Sposób wykonania:

- a) kiełbasę, cebulę, czosnek i pomidory kroimy w kostkę
- b) rozgrzewamy łyżkę oliwy na patelni wkładamy pokrojoną kiełbasę, gdy trochę się zrumieni dodajemy cebulę, czosnek i na końcu pomidory
- c) w miseczce mieszamy koncentrat pomidorowy, ketchup, łyżkę oliwy, bazylię, oregano, tymianek, pieprz i sól
- d) rozkładamy na blaszce papier do pieczenia i rozpakowane ciasto drożdżowe
- e) włączamy piekarnik, ustawiamy temperaturę 220°C
- f) smarujemy ciasto przygotowanym sosem pomidorowym
- g) układamy plastry sera żółtego
- h) wykładamy podsmażoną kiełbasę, cebulę, czosnek i pomidory równomiernie na całej powierzchni ciasta
- i) tak przygotowaną pizzę wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 25 minut

Przepis na pyszny sos czosnkowy:

- 250g kwaśnej śmietany 18%
- 2 łyżki majonezu
- 3 ząbki czosnku
- pieprz i sól do smaku

Kwaśną śmietanę przekładamy do miseczki, następnie dodajemy 2 łyżki majonezu, obrany i przeciśnięty przez praskę czosnek. Solimy, pieprzymy do smaku i dokładnie mieszamy. Gotowe



😊 Smacznego 😊

😊 Można farsz rozłożyć na
połowie ciasta 😊

