



Pizza z patelni

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: juta78, dnia 16 Czerwca 2012r. o 11:57

Tagi: jajko, mąka, kielbasa, cebula, ogórek, ser żółty, sól, trochę wody (do nadania odpowiedniej konsystencji ciasta))

Rodzaj dania: fast-food pizza

Rodzaj kuchni: włoska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
woda mineralna niegazowana	ok.6	łyżka	płyny i sosy
sól	2	szczypta	przyprawy i zioła
jajo kurze	2	szt.	nabiał
mąka pszenna	4	łyżka	dodatki
wędlina - kielbasa dowolna	100	g	mięsa
ser żółty dowolny	100	g	nabiał
cebula	1	szt.	warzywa

Opis

Najpierw wbijamy jaja, dodajemy szczyptę soli, mąkę i wodę. Wszystko dokładnie mieszamy. Do ciasta dodajemy pokrojoną kielbasę, cebulę i starty żółty ser. Całość smażymy na patelni. Na wierzch pizzy kładziemy dodatki wg własnego uznania, posypujemy je startym żółtym serem, poczym całość podgrzewamy w piekarniku lub mikrofali. Podajemy z ketchupem bądź innymi sosami.

Smacznego!

Dla ilu osób: 1

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: