

Pizza domowa z kukurydzą, boczkiem, pieczarkami i cebulą

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [mimochodem55](#), dnia 29 Grudnia 2012r. o 10:12

Tagi: [pizza](#), [domowa](#), [kukurydza](#), [boczek](#), [cebula](#), [pieczarki](#), [ser żółty](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#) [fast-food](#) [przekąski](#) [zapiekanki](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [cała Polska](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	3	szklanka	dodatki
jajo kurze	1	szt.	nabiał
mleko	1	szklanka	nabiał
drożdże świeże	0,5	opakowanie	dodatki
cukier	1	łyżeczka	dodatki
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
olej lub oliwa dowolna	2	łyżka	płyny i sosy
ketchup pikantny	10	łyżka	płyny i sosy
kukurydza konserwowa	1	puszka	warzywa
ser żółty dowolny	300	g	nabiał
wieprzowina - boczek wędzony	200	g	mięsa
cebula	3	szt.	warzywa

Opis

1. Do ciepłego mleka dodajemy rozdrobnione drożdże, cukier i łyżkę mąki. Dokładnie wymieszać.
2. Do miski wsypać wszystkie składniki na ciasto (mąka, jajko, sól, olej), dodać drożdże wymieszane z mlekiem, wyrobić ciasto.
3. Ciasto przełożyć do blaszki wysmarowanej tłuszczem, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 0.5-1 godzinę.
4. Kukurydzę odsączyć, ser żółty zetrzeć na grubo na tarce.
5. Boczek, obraną cebulę i obrane pieczarki pokroić według upodobań (np. w kostkę) i oddzielnie usmażyć.
6. Wyrośnięte ciasto rozprowadzone na blaszce posmarować połową ketchupu, przełożyć wszystkie składniki, posypać serem i połać pozostałą częścią ketchupu.
7. Piec w 180st ok 30 minut.



Dla ilu osób: 8
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 1godz. 30min.

Cana:

Liczba kalorii: