

Domowa pizza

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [wiola28a](#), dnia 3 Stycznia 2011r. o 19:27

Tagi: [pizza](#), [wędlna](#), [warzywa](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#) [pizza](#) [zapiekanek](#)

Rodzaj kuchni: [włoska](#)

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	300	g	dodatki
drożdże w proszku	20	g	dodatki
wędlna - szynka	8	plaster	mięsa
pomidor	500	g	warzywa
cebula	1	szt.	warzywa
papryka żółta	1	szt.	warzywa
ser mozzarella	500	g	nabiał
bazyliia świeża	1	pęczek	przyprawy i zioła
pieczarka	150	g	warzywa
oliwki czarne	10	szt.	warzywa
pieprz czarny mielony	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
oliwa z oliwek	4	łyżka	płynny i sosy
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
cebula dymka	1	pęczek	warzywa
papryka czerwona	1	szt.	warzywa

Opis

Drożdże rozpuścić w 1/2 szklanki ciepłej wody. Wymieszać z mąką, oliwą i solą. Wyrób gładkie ciasto. Odstaw. Cebulę zeszklij dodaj pomidory podzielone na ćwiartki. Duś ok. 15 min. Paprykę potnij w cienkie paseczki. Pieczarki pokrój w plastry. Wędlinę natomiast w mniejsze kawałki. Dymkę pokrój w talarki. Na grubsze plastry podziel mozzarellę. Pomidory podziel na ćwiartki. Ciasto rozwałkuj na cienki placek posmaruj pomidorami z cebulą, a na nich ułóż wszystkie przygotowane składniki. Górę udekoruj oliwkami i listkami bazylii. Pizzę oprósz solą i pieprzem. Piecz 30 min. w 180 *C.



Dla ilu osób: 2
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 1godz. 30min.
 Cana:

Liczba kalorii:

jednej porcji: 680 kcal