

Mini pizza

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: KaSia86, dnia 16 Stycznia 2011r. o 16:21

Tagi: pizza, mini pizza, drożdżowe spody do pizzy

Rodzaj dania: pizza zapiekanki

Rodzaj kuchni: włoska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	4	łyżka	dodatki
margaryna	1/3	kostka	nabiał
śmietana 18%	1	szklanka	nabiał
drożdże w proszku	5	g	dodatki
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
jajo kurze	1	szt.	nabiał
wieprzowina - boczek wędzony	300	g	mięsa
ser żółty dowolny	300	g	nabiał
cebula	2	szt.	warzywa
kukurydza konserwowa	2	puszka	warzywa
majonez	6	łyżka	płyny i sosy
ketchup pikantny	6	łyżka	płyny i sosy

Opis

1. Przygotować ciasto drożdżowe: mąkę przesiać, posiekać z margaryną, dodać śmietanę rozmieszaną z drożdżami, jajko oraz sól. Zagnieść ciasto i odstawić do wyrośnięcia.
2. Na rozgrzanej patelni podsmażyć pokrojony w paseczki boczek i posiekaną w kostkę cebulkę.
3. Kukurydzę odsączyć.
4. Ser zetrzeć na tarce do warzyw.
5. Wyrośnięte ciasto drożdżowe cienko rozwałkować i pokroić na kwadraty, ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blaszce. Każdy kawałek smarować odrobiną majonezu i ketchupu, na to wykładamy porcję kukurydzy, następnie boczek z cebulką, a na wierzch posypujemy serem.
6. Piec w rozgrzanym piekarniku w 180st.C ok 20 minut.



Dla ilu osób: 6
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cena:
 Liczba kalorii: