

## Grubaśna Pizza Ilonki



### KROKODYL



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	500 g
<b>woda</b>	1 szkl.
<b>drożdże</b>	50 g
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>pieczarki</b>	200 g
<b>cebula</b>	1 szt
<b>kiełbasa</b>	1 pętko
<b>ser</b>	150 g
<b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>	do smaku
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	do smaku
<b>bazylia świeża</b>	do smaku
<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	do smaku
<b>sos czosnkowy</b>	do smaku
<b>oliwki</b>	do smaku
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do małego  
garnka  
włożyć  
drożdże,  
rozdrozić  
widelcem,  
dosypać  
cukier, dolać  
wody i ok.  
100 g mąki.  
Wymieszać,  
postawić na 1  
min. na  
małym gazie,  
przykryć i  
począkać ok.  
20-30 minut  
by zaczyn  
wyrósł. Po  
tym czasie  
resztę mąki  
wymieszać z  
solą, dodać  
zaczyn, oliwę  
i zagnieść na  
"miętko".  
Odstawić na  
20 -30 minut.  
Pieczarki  
pokroić na  
kawałki i  
podsmażać.  
Cebulę  
posiekać.  
Kiełbasę  
pokroić w  
kostkę. ser  
zetrzeć na  
tarce z  
grubymi  
oczkami.  
Blachę  
wysmarować  
tłuszczem  
(olej, oliwa),  
położyć  
rozwałkowane  
ciasto i  
nałożyć farsz:  
pieczarki,  
kiełbasę,  
cebulę, oliwki  
i ser, posypać  
ziołami. Piec  
w 200 - 220  
st. ok. 40  
minut.  
Podawać  
udekorowane  
listkami  
bazylii z  
ketchupem i  
sosem  
czosnkowym.  
SMACZNEGO.