

Kwadratowa pizza na bogato wg Elfi



ELFICZNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciastko	1 opakowanie
ketchup	
kukurydza	1 puszka
starty ser	2 szklanki
pieczarki	150 g
papryka	
cebula	
szynka	6 plastrów
fasola	1 puszka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto rozkładam na blaszce na papierze do pieczenia. Wierzch smaruję ketchupem i posypuję suszoną bazylią. Szynkę kroję w małe kosteczki i rozrzucam po całej pizzy. Cebulę obieram, siekam i również rozkładam na cieście. Pieczarki dokładnie myję i kroję w plastry - nie podsmażam ich wcześniej, lubię po prostu smak pieczarek i gdy są one w dość Paprykę myję i kroję w kostkę - rozkładam na pizzy. Kukurydze i odcedzoną, przepłukaną fasolę rozkładam na całej powierzchni - kukurydzy nie żałuję. Cały wierzch obsypuję grubo startym (na grubych oczkach) serem. Pizze piekę w temp 180C przez ok 30 minut, uważając żeby nie spalić.