

nie-PIZZA



ULA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ciasto francuskie	1 sztuka
szpinak mrożony	1/4 opakowania
ser mozzarella	do smaku
kiełbasa chuda	1/2 sztuki
cebula czerwona	1/2 sztuki
Kukurydza z Puszki	1/2 sztuki
pomidory suszone w zalewie	4 plastry
pieczarki	4 sztuki
ketchup	2 łyżki
Czosnek suszony Prymat	do smaku
oliwa	1 łyżeczka
jajko	1 sztuka
masło	1 łyżka
papryka czerwona	1/4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozgrzej piekarnik do 180 stopni (jeśli używasz termoobiegu, jeśli nie - zwiększ do 200).

Ciasto francuskie rozłóż na blasze, na dodanym pergaminie. Aby ciasto nie wyrosło zbyt mocno, należy je nakłuwać widelcem. Rozmąć jajko i smaruj nim wierzch ciasta - dzięki temu ładnie się zarumieni.

Ciasto piecz wg wskazówek na opakowaniu - do momentu kiedy zaczniesz się rumienić.

W czasie pieczenia ciasta przygotuj pozostałe składniki:

Na maśle usmaż szpinak, przyprawiając go do smaku. Odstaw.

W oddzielnej miseczce wymieszaj: ketchup, oliwę, czosnek i oregano (pamiętaj, aby wsypując oregano, rozetrzeć je w rękach - dzięki temu uwolni swój aromat). Odstaw na bok.

Kiełbasę pokrój w plasterki i usmaż na chrupiąco.

Paprykę pokrój w poprzek w "plasterki".

Cebulę pokrój w półplasterki.

Suszone pomidorki pokrój w paseczki.

Pieczarki umyj i pokrój w plasterki.

Po upieczeniu ciasta, odstaw je i posmaruj sosem ketchupowym.

Następnie nakładaj szpinak - jak wolisz, albo partiami (ja tak zrobiłam), albo posmaruj jako kolejną warstwę.

Pozostałe składniki układaj na "pizzy", na wierzchu startuj mozzarellę.

Całość wstaw do piekarnika i piecz jedynie do stopienia sera.

Smacznego!