

## Ostra pizza 3-serowa z salami i kremem balsamicznym



### PACPAW



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

## SKŁADNIKI

### ciasto do pizzy

keczup pikantny	4 łyżki
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
pieczarki	3
ser żółty	10 dag
papryczki jalapeno	kilka kawałków
ser pleśniowy niebieski	10 dag
ser mozzarella	1 kulka
krem balsamico	
Przyprawa do pizzy i dań kuchni włoskiej Prymat	1 łyżka
salami	7 (plastry)

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 Keczup mieszamy z ziołową przyprawą do pizzy oraz papryką ostrą.
- KROK 2 Ciasto zrobione wg przepisu <http://www.doradcasnaku.pl/przepis/218603/aromatyczne-ciasto-do-pizzy-o-posmaku-rozmarynowym.html> rozpościeramy na wysmarowanej olejem okrągłej formie. Tak przygotowanym sosem smarujemy ciasto.
- KROK 3 Pieczarki kroimy w plasterki i połowę pieczarek układamy na sosie.
- KROK 4 Całość obficie posypujemy startym żółtym serem.

- KROK 5 Na ser kładziemy plasterki salami (ja użyłem pikantnego salami) i kawałeczki marynowanych papryczek jalapeno. Dodajemy również kawałki ser pleśniowego lazur.
- KROK 6 Na wierzch kładziemy resztę pieczarek oraz plasterki sera mozzarella. Porządnie skrapiamy kremem balsamicznym.
- KROK 7 Tak przygotowaną pizzę wkładamy do piekarnika nagrzanego do 280°C. Pieczemy 7-8 minut.
- KROK 8 Smacznego.