

Pizza No Waste



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	2 szklanki
drożdże świeże	20 gramów
woda ciepła	0.75 szklanki

Sos:

śmietana	2 łyżki
majonez	2 łyżki
koperek świeży	3 łyżki

Pozostałe:

kotlety	4 sztuki
ogórki konserwowe	2 sztuki
jajko ugotowane na twardo	1 sztuka
pomidor	1 sztuka
żółty ser	100 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto na pizzę:

W połowie wody rozpuszczamy drożdże. Mąkę przesiewamy, dodajemy drożdże oraz pozostałą wodę, oliwę i szczyptę soli. Pozostawiamy na 30 min. w ciepłym miejscu i rozwałkowujemy do wielkości blaszki do pieczenia lub kamienia.

Kotlety kroimy na kawałki.

Pomidory kroimy na „półplasterki”.

Ogórki kroimy na plasterki.

Jajko kroimy na plasterki.

Majonez i śmietanę mieszamy z posiekanym koperkiem, smarujemy wierzch pizzy.

Na wierzch układamy kotlety, ogórki i pomidory. Zapiekamy w 200°C przez 15 min, następnie wyjmujemy posypujemy startym serem i zapiekamy jeszcze 10 min.