

Pizza z tuńczykiem



DOROTA20W



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto drożdżowe na pizze

masło	3 łyżki
mąka	3 łyżki
mleko	3 szkl
tuńczyk	1 puszka
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto rozwałkowujemy i układamy na blachach. Czekamy by troszkę urosło (wg uznania).

Przygotowujemy sos beszamelowy (roztapiamy w rondelku masło, dodajemy mąkę, przyprawy, pół szkl mleka i mieszamy aż wszystkie grudki się rozpuszczą. Dodajemy resztę mleka i gotując mieszamy aż sos zgęstnieje). Do sosu dodajemy szczypiorek i tuńczyka wraz z olejem. Czekamy aż masa przestygnie i zgęstnieje. Rozsmarowujemy jej grubą warstwę na cieście, posypujemy obficie estragonem i minimalnie cząbrem. Pieczemy ok 15-20 min w 200stopniach.