

## Pizzerinki z ciasta francuskiego



### IKRAKOWIANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ciasto francuskie</b>	1 opakowanie
<b>pieczarki</b>	40 dag
<b>cebula</b>	1 szt
<b>grzyby suszone</b>	1-2 dag
<b>jajko</b>	1 szt
<b>olej</b>	1 łyżka
<b>ketchup</b>	3-4 łyżki
<b>przyprawy</b>	2 łyżeczki ( przyprawa do pizzy)
<b>ser żółty</b>	10 dag ( wędzony)
<b>salami</b>	15 plasterków
<b>oliwki nadziewane papryką</b>	4-5 szt
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>sos sojowy</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1      Grzyby suszone namoczyć a następnie ugotować, wyjąć z wywaru, drobno posiekać.
- Na oleju zeszklić posiekaną cebulę, dodać starte na tarce o dużych otworach pieczarki, dodać posiekane grzyby i smażyć do odparowania płynu.
- Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.
- KROK 2      Ciasto wyjąć z lodówki, pozostawić na 1-2 godziny w temperaturze pokojowej. Następnie usunąć papier, ciasto pokroić na 12 kwadratów, ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.
- Ciasto posmarować ketchupem, posypać przyprawą do pizzy, brzegi ciasta posmarować roztrzepanym jajkiem.
- KROK 3      Na każdy kawałek ciasta ułożyć porcję grzybów.
- KROK 4      Na wierzchu ułożyć wędzony ser, salami i oliwki. Blaszke z pizzerinami włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 15-17 minut.