

Pizzerinki z sosem czosnkowym



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	1,5 szklanki
drożdże świeże	1,5 dag
oliwa	2 łyżki
cukier	1 łyżeczka
sól	0,5 łyżeczki
woda ciepła	100 ml
mleko	50 ml
oregano	1 łyżeczka

sos czosnkowy

majonez light	2 łyżki
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
czosnek	2 ząbki
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	do smaku

Pozostałe produkty

pieczarki	30 dag
masło	1 łyżka
salami	7-8 dag
mozzarella małe kulki	12 dag
ser żółty	10 dag (wędzony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Drożdże wymieszać z cukrem, ciepłą wodą i mlekiem, połączyć z mąką.

KROK 2 Przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu na 15 minut.

KROK 3 Do wyrośniętego ciasta dodać sól, oliwę i suszone oregano, wyrobić.

Następnie wyłożyć na posypaną mąką deskę i rozwałkować.

Pokroić na kwadraty, ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce.

Przykryć ściereczką, pozostawić w ciepłym miejscu na 10-15 minut.

KROK 4 Do miseczki włożyć majonez, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, mieloną paprykę i kolorowy, mielony pieprz, wymieszać.

KROK 5 Pieczarki pokroić i podsmażyć na maśle, przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Przygotowane ciasto posmarować sosem czosnkowym i ułożyć porcję pieczarek.

KROK 6 Na wierzchu ułożyć plasterki salami, oba sery i pokrojone oliwki. Blaszkę z pizzerinami wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 10-12 minut.