Makaronowa pizza



MMICHALOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

spaghetti ugotowane	400 g
czosnek	1 ząbek
jajko	4 szt
suszone oregano	1 łyżeczka
sól	
oliwa	4 łyżki
pomidory	250 g
mozarella	300 g
czarne oliwki	8 szt
salami	50 (plastry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozbić jajka, dodać przeciśnięty czosnek, sól, pieprz i oregano. Dodać ugotowany makaron, wymieszać. Na patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy. Makaron podzielić na pół. Jedną część równomiernie rozłożyć na patelni i obsmażać z obu stron na złocisto-brązowo. Tak samo usmażyć drugą pizzę z reszty makaronu na pozostałych 2 łyżkach oliwy. Pomidory umyć, pokroić w cienkie plasterki, wyłożyć na pizze. Na pomidory ułożyć listki bazylii, plasterki salami i na koniec plastrem sera mozarella. Smażyć pod przykryciem 3- 5 minut. Na koniec można udekorować pizze oliwkami i listkami bazylii.