

Kajzerkowe mini pizze



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kajzerka	10 szt
pieczarki	500 g
cebula	2 szt
papryka konserwowa	100 g
ser żółty	100 g
salami	3 g
jajko	1 szt
ziołowe ziarenka smaku	1/2 łyżeczki
czosnek	2 ząbki
sól, pieprz	do smaku
natka pietruszki	
grostek konserwowy	1 puszka
ser żółty	10 plasterków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować farsz: pieczarki oczyścić, pokroić w plasterki, podsmażyć z odrobiną oliwy z cebulką pokrojoną w kostkę.

Po usmażeniu pieczarek z cebulą dodać do nich starty ser, pokrojoną w kostkę wędlinę, paprykę, groszek osączony z zalewy, jajko, natkę, pozostałe przyprawy do smaku i wymieszać.

Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, ułożyć na niej kajzerki, nałożyć po dwie łyżki farszu, przykryć plasterkami sera i dodatkowo posypać natką.

Zapiekać w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni przez 10 minut.

Podawać polane ketchupem. SMACZNEGO.

