

Pizza z parmezanem



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże	3 dag
jajko	3 szt
mleko	1 szkl.
cukier	1 łyżka
mąka	25 dag
margaryna	8 dag
pieczarki	40 dag
parmezan	40 dag
sos pomidorowy	do posmarowania ciasta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Drożdże rozrobić z małą ilością mleka, wlać do miski, dodać 1 jajko, 2 żółtka, cukier i resztę mleka. Wymieszać z mąką, tyle mąki ile zabierze ciasto, na końcu dodać roztopioną margarynę.
Ciasto rozłożyć cienko na blachę i posmarować sosem pomidorowym.
- KROK 2 Na sos pomidorowy układamy pieczarki wcześniej pokrojone w plastry.
- KROK 3 Na pieczarki trzemy na tarce ser parmezan na najmniejszych oczkach.
- KROK 4 Na koniec doprawiamy wszystko przyprawą do pizzy i oregano.
- KROK 5 Pizzę wkładamy do piekarnika i pieczemy w temp. 200 st.C, aż ser się roztopi.