

zapiekanka klasyczna na cieście chlebowym razowym



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna razowa	1 szklanka
woda	
słonecznik łuskany	1 łyżka
oliwa	1 łyżka
keczup pikantny	3-4 łyżki
czosnek	2 ząbki
pieczarki	kilka
pomidor	1 z puszki
cebula	0,5 sztuki
mozzarella	0,5 kuli
oregano	
bazylia	
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 DO MISKI WSYPAC MĄKĘ I DROŻDŻE, DODAĆ OLIWĘ, CIEPLĄ WODĘ, PESTKI SŁONECZNIKA I ZAGNIEŚĆ CIASTO, POSOLIĆ WG GUSTU. ODSZTAWIĆ W CIEPŁE MIEJSCE DO WYROŚNIĘCIA. NASTĘPNIE ROZCIĄGNĄĆ W DOWOLNY KSZTAŁT, NP KOŁO I UŁOŻYĆ NA PAPIERZE DO PIECZENIA NA BLASZE. MOŻNA POKŁÓĆ WIDELCEM.

- KROK 2 CIASTO POSMAROWAĆ PIKANTNYM KECZUPEM. PIECZARKI UMYĆ, POKROIĆ I PODSMAŻYĆ Z CEBULĄ POKROJONĄ NA PATELNI NA OLIWIE. UŁOŻYĆ NA KECZUPIE. WKROIĆ TEŻ CZOSNEK I POMIDOR W PLAISTRACH Z PUSZKI LUB SUROWY BEZ SKÓRKI.
- KROK 3 NASTĘPNIE ZETRZEĆ SER I POSYPAĆ NA WIERZCHU, WSZYSTKO POSYPAĆ SOLĄ I ZIOŁAMI (OREGANO I BAZYLIĄ).
- KROK 4 PIEC OKOŁO 12-15 MINUT W PIEKARNIKU NAGRZANYM DO 180 STOPNI. PODAWAĆ Z KECZUPEM. CIASTO JEST CHRUPIĄCE I KRUCHE.