pizza (ciut razowa) z papryką, fasolką, pomidorkami i kozim serem

CARALAJNA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1,5 szklanki
otręby	3 łyżki
woda	0,7 szklanki
oliwa	3 łyżki
sól	1 łyżeczki
drożdże suche	1 łyżeczki
cebula	0,5 sztuki
czosnek	1 ząbek
zioła	do smaku
fasolka szparagowa	kilka sztuk
pomidorki	kilka sztuk
ser kozi	do posypania
sól i pieprz	do ssmaku
papryka	kilka pasków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

PRZESIAĆ MĄKĘ, DODAĆ OTRĘBY, WODĘ, 3 ŁYŻKI OLIWY, DROŻDŻE SUCHE, SÓL I WYROBIĆ NA CIASTO. ODSTAWIĆ DO WYROŚNIĘCIA. ZAGNIEŚĆ PONOWNIE, ROZCIĄGNĄĆ NA BLASZE. NA CIASTO ZAARANŻOWAĆ ŚWIEŻE ZIOŁA)ROZMARYN, BAZYLIA, OREGANO, SZAŁWIA), POKROJONY W PLASTRY CZOSNEK, POKROJONĄ W KOSTKĘ CEBULĘ, BLANSZOWANĄ (3-5 MIN) FASOLKĘ, PAPRYKĘ I PRZEKROJONE NA PÓŁ POMIDORKI. POSYPAĆ POSKUBANYM SEREM, DOPRAWIĆ SOLĄ I PIEPRZEM. PIEC OKOŁO 15-20 MINUT. SERWOWAĆ Z KECZUPEM, POSYPANE ŚWIEŻĄ BAZYLIĄ.