

Pizza z jajami



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
drożdże	2 dag
cukier	0,5 łyżeczki
ser żółty	20 dag
pomidory	30 dag
jaja	2 szt
mleko	3/4 szklanki
masło	3 dag
pieprz	do smaku
sól	do smaku
estragon	do smaku
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zarobić ciasto z przesianej mąki, drożdży, cukru, wody i oliwy i pozostawić do wyrosnięcia na około 1 godz. Wówczas rozwałkować, wyłożyć do tortownicy i posypać posiekanym masłem. Pomidory umyć, obrać ze skórki, pokroić w plasterki i rozłożyć na powierzchni ciasta. Na nich układać cienkie plastry sera, lekko opruszyć estragonem i pieprzem. Jajka rozbełtać z mlekiem, posolić, zalać ciasto i posypać resztą sera (utarty). Wstawić do rozgrzanego piekarnika i upiec.