

Pizza wegetariańska



KASIUREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	30 dag
drożdże	2 dag
pomidory	3
żółty ser	20 dag
250ml wody	
sól, pieprz	
pieczarki	30 dag
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę drożdże wodę i sól dokładnie wymieszać i pozostawić na około półtorej godziny. Blaszkę wysmarować olejem i rozłożyć na niej równomiernie wyrośnięte ciasto i lekko podpiec w średnio nagrzanym piekarniku. Pieczarki uduszone z cebulą odcedzić i ułożyć na cieście wraz z plasterkami pomidorów. Posypać startym na grubych oczkach żółtym serem. Ponownie włożyć do piekarnika na około 10 minut.