

Pizza wiejska z pieczarkami i kiełbasą



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

mieszanka na pizzę włoską	1 opakowanie
koncentrat pomidorowy	1 łyżka
oliwa	1 łyżka
czosnek przeciśnięty	1 sztuka
sól	do smaku
cukier	do smaku
chili w płatkach	do smaku
mozzarella	250 gramów
kiełbasa chłopska laska	10 plastrów
pieczarki	3 sztuki
papryka czerwona	0,5 sztuki
cebula	1 sztuka
ogórki kiszzone	2 sztuki
Oregano suszone Prymat	2 łyżeczki
ketchup	3 łyżki
ser żółty	150 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto na pizzę przygotować według opisu na opakowaniu. Składniki sosu połączyć i posmarować nim rozwałkowaną na okrąg o śr. 35-40 cm pizzę. Na sos położyć pokrojoną w półplasterki cebulę, pokrojoną w kostkę paprykę, pokrojone w plasterki pieczarki, kielbasę i ogórka. Na składnikach ułożyć pokrojoną mozzarellę i posypać startym żółtym serem. Pizzę wstawić do nagrzanego do 210 stopni piekarnika i piec przez ok. 15-20 minut.