

Pizza z filetem drobiowym



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

CIASTO

mąka	30 dag
olej	3 łyżki
mleko	130 ml
drożdże	1/4 kostki
sól	1/2 łyżeczki
jajko	1 sztuka
Pieprz czarny mielony Prymat	
jajko	do posmarowania

NADZIENIE

filet z kurczaka	1 podwójny
oliwki	kilka na wierzch
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
ser żółty	ok 50 gram
rukola	garść
Pieprz czarny mielony Prymat	
Sól ziołowa jodowana Prymat	
olej do smażenia	
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierki
mąka	do panierki
jajko	do panierki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** **CIASTO:**
Mleko podgrzewamy . Do letniego dokładamy pokruszone drożdże oraz cukier. Mieszymy całość, by drożdże się rozpuściły. Mąkę przekładamy do miski. Dokładamy do niej przygotowane mleko z drożdżami, olej, jajko, pieprz i sól. Zagniatamy ciasto około 5 minut. Odstawiamy do wyrośnięcia.
- KROK 2** Gotowe ciasto wykładamy na dużą blaszkę. Z ciasta formujemy koło o wyższych brzegach. Następnie brzegi smarujemy roztrzepanym jajkiem.
- KROK 3** Fileta porcjujemy na mniejsze części. Delikatnie rozbijamy, i oprószamy przyprawami.
- KROK 4** Tak przygotowanego panierujemy w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej. Następnie smażymy go do zrumienienia z obu stron na rozgrzanym oleju. Tak przygotowane drobiowe kotlety delikatnie studzimy.
- KROK 5** Przystudzone kroimy w paski o szerokości około 1 cm. Uformowane ciasto drożdżowe smarujemy koncentratem pomidorowym.
- KROK 6** Następnie układamy na nim pokrojonego w plasterki pomidora. Na pomidora układamy pokrojone filety. Pomiedzy kawałki mięsa nakładamy pokrojone oliwki. Całość wstawiamy do piekarnika na około 30 minut (180°C).
Miedzy czasie ser ścieramy na tarce o grubych oczkach. Nakładamy go na wierzch pizzy na 5 minut przed końcem pieczenia. Gdy ser się rozpuści pizzę wyjmujemy. Wierzch posypujemy obficie rukolą.
Pizzę podajemy z dodatkiem ketchupu.