

Pizza bukiet warzyw



CZARRNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto

drożdże świeże	3 dkg
mąka pszenna	2 szkl
mleko 2%	3/4 szkl
olej	2 łyżki
cukier kryształ	1 łyżeczka
sól	1/2 łyżeczki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1/2 łyżeczki
Czosnek suszony Prymat	1/2 łyżeczki

farsz

bakłażan	1/2 szt
cukinia	1/2 szt
pomidor	1 szt
pieczarki	20 dkg
papryka	1/2 szt
szynka	2-3 plasterki
ser żółty	20 dkg
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
sól	
pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mleko podgrzać, dodać rozkruszone drożdże i cukier, wymieszać i odstawić aż drożdże zaczną pracować. Do miski przesiać mąkę, dodać przyprawy i mleko z drożdżami. Wyrobić na jednolite ciasto. Pod koniec wyrabiania wlać olej. Ciasto rozwałkować i wyłożyć nim natłuszczoną blaszkę (25x40cm).
- KROK 2 Bakłażana pokroić w drobną kostkę i podsmażyć. Doprawić solą i pieprzem. Przestudzić i wymieszać z przecierem pomidorowym. Cukinię pokroić w kostkę i podsmażyć z dodatkiem curry. Pieczarki pokroić i podsmażyć do odparowania wody. Doprawić. Paprykę pokroić w kostkę, pomidora w plasterki.
- KROK 3 Na cieście rozsmarować sos pomidorowo-bakłażanowy i wyłożyć wszystkie składniki. Wierzch posypać startym serem żółtym, pieprzem i słodką papryką. Zapiekać 40 minut w piekarniku rozgrzanym do 190 stopni. Smacznego :)