

BABECZKI A'LA PIZZA



BENITA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2,5 szklanki
proszek do pieczenia	2 łyżeczki
ser żółty	40 g
pieczarki	300 g
cebula	1 szt
parówki	5 szt
papryka czerwona	1 szt
mleko 2%	1 szklanka
jajko	2 szt
masło	1/2 kostki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Bazylię suszoną Prymat	
oregano	
Przyprawę do pizzy i dań kuchni włoskiej Prymat	
Paprykę ostrą mieloną Prymat	
olej do smażenia	
ketchup pikantny	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Połowę żółtego sera kroimy w drobną kosteczkę. Mąkę, proszek do pieczenia i łyżeczkę soli łączymy ze sobą. Dodajemy żółty ser, doprawiamy ostrą papryką, bazylią, oregano i przyprawą do pizzy. Wszystkie składniki dokładnie mieszamy.
- KROK 2 Umyte i osuszone pieczarki oraz cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na niewielkiej ilości oleju.
- KROK 3 Parówki i paprykę pozbawioną gniazda nasiennego kroimy w kostkę i delikatnie podsmażamy, a następnie wraz z pieczarkami i cebulą dodajemy do mąki.
- KROK 4 Jajka roztrzepujemy z mlekiem.
- KROK 5 Masło topimy na małym ogniu, odstawiamy do wystygnięcia, a następnie łączymy z roztrzepanymi jajkami.
- KROK 6 Składniki mokre łączymy z suchymi. Gotowym ciastem napełniamy do połowy papilotki, polewamy ketchupem, wylewamy resztę ciasta i posypujemy startym serem. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez ok. 30 minut.