

pizza



DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	45 dag
drożdże	4 dag
woda	
sól	
oliwa	1 łyżka
pieczarki	20 dag
cebula	1 szt
wędlina	20 dag
ser żółty	20 dag
ketchup	
papryka żółta	po 1 szt
papryka zielona	po 1 szt
papryka czerwona	po 1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z mąki, drożdży, wody zagniatamy ciasto. odstawiamy na bok, żeby wyrosło. po wyrośnięciu ciasta rozwałkowujemy i wkładamy do brytfanny. smarujemy ciasto ketchupem. nakładamy wędlinę pokrojoną w kostkę, pieczarki przesmażone z cebulą i pokrojone wszystkie papryki. posypujemy serem żółtym i oregano. wkładamy do piekarnika. pieczemy w 180 stopniach 20 minut.