

Pizza z keftą



LIDIA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	500 gram
mleko	1 mała szklanka
oliwa	0,5 szkalnki
cukier	1 łyżka
sól	1 łyżeczka
sos pomidorowy	
papryka	
pieczarki	
ser	
kefta	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieszamy mąkę z mlekiem i oliwą z oliwek. Dodajemy cukier i sól. Wyrabiamy ciasto, odstawiamy je na ok. godzinę. Następnie na formę kładziemy ciasto, któremu nadajemy kształt koła. Nakładamy sos pomidorowy, paprykę i pieczarki. Wkładamy do piekarnika na 200 stopni na ok. 20 minut. Potem kładziemy keftę (mięso mielone wołowe, wymieszane z pokrojoną cebulą, doprawione do smaku solą, pieprzem i papryką.) Posypujemy serem i wkładamy do piekarnika na ok. 5 minut.