

pizza krzyżaka.



MARTYNA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jaja	2 szt.
woda	3/4 szklanki
cebula	3 szt
kiełbasa zwyczajna	400 g
ser żółty	400 g (morski)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ciasto;mąkę koniecznie przesiać,ok 2 pełne szklanki,jaja wbić ,drożdże 0,5 opak.zalac odrobiną ciepłej wody poczekać aż urosną ok 10 min.3 szczypty soli dodać wszystko,gnieść najlepiej rękoma,aż ciasto się zacznie odklejać od rąk.pieczarki umyć pokroić ,cebule obrać pokroić na pół kółka,kiełbase pokroić w pastry ,wszystko obsmażyć ok 5 min.dosypać ziarenka smaku.ciasto na czystą osmarowaną tłuszczem blachę uformować na grubość ok 6 mm.wg gustu.piec w 180C" ok 40-50 min .pod koniec posypać ziołami prowansalskimi i serem.SMACZNEGO!!;)