

Pizza hawajska z cukinią



MARTYNIA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	300 g
drożdże	20 g
oliwa	2 łyżki
pierś kurczaka	1 szt
ananas z puszki	4 krążki
cukinia	1/2 szt
keczup	
kukurydza	3 łyżki
ser żółty	200 g
oregano	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, drożdże, oliwę z oliwek zagnieść z pół szklanki wody, wyłożyć ciastem formę i odstawić do wyrośnięcia. Kurczaka ugotować w wodzie i pokroić w kostkę. W kostkę pokroić też ananasa i cukinię. Ciasto posmarować keczupem, posypać oregano, położyć reszcie składników i posypać żółtym serem. Piec ok 20 min w 200st.