

Pizza z kabanosami



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

opakowanie ciasta na pizze	1
oliwa	1 łyżka
cebula biała	1
łyżka przyprawy do pizzy	
łyżka masła	
koncentrat pomidorowy	20 dag
sól i pieprz	
mąka	1/3 szklanki
kukurydza konserwowa	1 puszka
grostek konserwowy	1 puszka
ser gouda	20 dag
kabanos	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebule kroimy w piórka i podduszamy na maśle. Dodajemy 20 dag koncentratu pomidorowego ,odsączony od zalewy groszek i kukurydzę .Doprawiamy do smaku.Ciasto mieszamy ze szklanką wody i wyrabiamy mikserem.Rozwałkujemy i wykrawamy krąży o średnicy 20 cm.Na krążki nakładamy sos pomidorowy ,kabanosy i pokrojony ser .Zostawiamy brzegi .Składamy krążki i zlepiamy mocno brzegi.Wierzch smarujemy oliwą .Pieczemy 30 minut w temp.200*C na blaszce wyłożonej folią aluminiową .