Pizza smażona

ARLETA / KAJA13

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

drożdże świeże	10 dkg
mąka	1 kg
mleko	2 szklanki
pieczarki	1 kg
jajko	2 sztuki
kiełbasa	0,5 kg
cebula	2 sztuki
Przyprawa do pizzy i dań kuchni włoskiej Prymat	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Najpierw robimy zaczyn ze szklanki ciepłego mleka drożdży i łyżeczki cukru i łyżki mąki (mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia− 10 minut).
W międzyczasie robimy farsz tzn. pieczarki kroimy w paski przesmażamy, kiełbaskę w plasterki zasmażamy z cebulką przyprawiamy do smaku. ścieramy 20 dkg sera żółtego na drobnej tarce
Z zaczyny 2 jajek, szklanki mleka ciepłego i mąki wyrabiamy ciasto robimy kulki jednakowej wielkości kładziemy na stolnicy żeby trochę wyrosły. (ok 10 minut). wlewny 1centymetrową warstwę oleju na patelnię i rozgrzewamy z kuleczek robimy placuszki i smażymy na patelni z obu stron na złoty kolor (ok 1 minuty w sumie) wykładamy na ręczniki papierowe żeby obciekło z oleju. Na wierzch kładziemy gorący farsz i posypujemy serem. Można już takie podawać (albo zapiec jeszcze w piekarniku) polewamy ketchupem i jemy.