

„Pizza\" chlebowa



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczywo czerstwe 4-5 kromek

jajko 2 - 3 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Blachę do pizzy lub naczynie żaroodporne (ja zrobiłam ją dziś na dużej, prostokątnej blaszce do pieczenia ciasta) smarujemy olejem, układamy kromki chleba.

Jajka (dziś zrobiłam z 6 jaj - dla 4 osób) z dodatkiem soli, pieprzu, papryki roztrzepujemy widelcem i wylewamy na chleb.

Odstawiamy na 10 minut, aby chleb nasiąkł.

Następnie układamy składniki tak jak do pizzy, czyli to, co mamy lub, co lubimy (np. plastry szynki, salami, paprykę, pomidora, cebulę, oliwki itp.).

Wszystko posypujemy ziołami, startym serem i zapiekamy w piekarniku przez 10-15 min. w temperaturze 150 stopni C.