

## Pizza z białym serem



### ASERET



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	200 g
<b>drożdże</b>	20 g
<b>cukier</b>	1 łyżeczka
<b>olej</b>	5 łyżek
<b>biały ser</b>	500 g
<b>świeże pomidory</b>	500 g
<b>cebula</b>	1 szt
<b>koncentrat pomidorowy</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać.

Drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać do mąki, wymieszać z olejem, dodać wody tyle, aby powstało gęste ciasto jak na bułki.

Ciasto wyrobić drewnianą łyżką, a następnie rozciągnąć, pokrywając nim dno patelni ze szkła żaroodpornego lub tortownicy posmarowanej masłem lub oliwą.

Powierzchnię ciasta posmarować oliwą lub olejem sojowym i pokryć plasterkami pomidorów, oprószyć solą i pieprzem.

Ser pokrajać w równe plastry grubości około 1/2 cm.

Plastry sera ułożyć na placku na kształt kwiatu margerytki, wstawić do piekarnika. Upiec.

Podawać na gorąco z dodatkiem surówek.