

Pizza domowa



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 2/5/10

Składniki:

- mąka - 3 szkl.
- drożdże - 2,5 łyżeczki
- cukier - 6 łyżeczek
- mleko - 1 szklanka
- sól
- ketchup - 1 szklanka
- kiełbasa - 30 dag
- jajko - 5 szt.
- ser - 1 kostka
- pomidory - 1 szt.

Opis przygotowania:

Mąkę wsypać do miski. Dodać cukier. Drożdże rozrobić w letnim mleku. Następnie dodać do mąki. Wsypać szczyptę soli. Wszystko dokładnie wymieszać łyżką i odstawić. Porcja na dużą blaszkę. Ketchupem posmarować ciasto. Położyć kiełbasę i jajka pokrojone w kostkę oraz pomidora pokrojonego w plasterki. Na wierzch zetrzeć na tarce żółty ser. Piec ok 40 minut. Podawać z ketchupem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!