

---

# Pizza na kruchym spodzie 1

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2965 razy.

ciasto:

1/2 szklanki oliwy lub oleju słonecznikowego,

1/4 szklanki mleka,

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

łyżeczka proszku do pieczenia,

szczypta soli

nadzienie:

25 dag pieczarek,

1 duża cebula,

5 dag tłuszczu,

kilka łyżek ketchupu,

20 dag żółtego sera,

sól, pieprz

Mąkę przesiać na stolnicę, wymieszać z proszkiem do pieczenia. Mleko wymieszać z olejem i dodać do mąki. Szybko wyrobić ciasto. Schłodzić je w lodówce (około 30 min), rozwałkować, ułożyć na blasze i ponakłuwać widelcem. Wstawić do gorącego piekarnika i podpiec (10-15 min). Przygotować nadzienie: pieczarki umyć, oczyścić, rozdrobnić, podsmażyć z drobno pokrojoną cebulą, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Nadzienie ułożyć na podpieczonym cieście, polać sosem ketchupem i posypać utartym żółtym serem. Piec około 20 min w średnio gorącym piekarniku, do czasu roztopienia się sera.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>