
Pizza z jajami, jarzynami i żółtym serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2207 razy.

ciasto:

40 dag (2 szklanki) mąki,

1/2 łyżki oleju słonecznikowego lub oliwy,

4 dag drożdży,

2/3 szklanki wody,

szczypta soli,

tłuszcz do blachy

dodatki:

13 łyżek przecieru pomidorowego,

2-3 ugotowane jaja,

2-3 pomidory,

15-20 dag oczyszczonej cukini lub kabaczka,

1-2 strąki papryki świeżej lub konserwowej,

pęczek natki pietruszki lub koperku,

10-20 dag żółtego sera,

sól, pieprz

inne przyprawy według uznania

Drożdże rozprowadzić w letniej wodzie (może być pół na pół z mlekiem) i połączyć z przesianą mąką. Wyrabiać około 10 min. Następnie wlać oliwę i dalej wyrabiać, aż ciasto stanie się gładkie i będzie odstawać od dłoni. Odstawić do wyśnięcia, aż podwoi swoją objętość. Rozwałkować na placek grubości 1 cm i wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem blachę. Zrobić podwyższony brzeg. Przygotować dodatki do pizzy. Warzywa umyć i oczyścić. Jaja obrać i pokroić w plasterki. Pomidory pokroić w krążki. Cukinię lub kabaczek oczyścić z miąższu, drobno posiekać. Paprykę pozbawić pestek i pokroić w krążki. Ciasto posmarować przecierem pomidorowym, pokryć rozdrobnionymi jajami i jarzynami w dowolnej kolejności. Przyprawić do smaku, posypać tartym żółtym serem. Piec około 30 min w średnio gorącym piekarniku. Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki lub koperkiem. Spożywać na gorąco.

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