
Pizza z brukselką

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2265 razy.

Składniki na 8 porcji:

Na ciasto:

1 i 1/2 szklanki mąki (25 dag),

5 płaskich łyżek masła lub margaryny,

2 dag drożdży,

szczypta soli,

odrobina cukru.

Na nadzienie:

50 dag brukselki,

4 jajka,

3 średnie cebule,

1 i 1/2 pojemnika (30 dag) gęstej kwaśnej śmietany,

sól,

pieprz,

tarta gałka muskatołowa,

tłuszcz do formy.

Wsypać do miski mąkę, sól i cukier. Wrzucić pokruszone drożdże, wlać 6 łyżek ciepłej wody. Dodać miękki tłuszcz, wyrobić wszystkie składniki na jednolitą masę. Przykryć, odstawić w ciepłe miejsce na pół godziny. Oczyszczyć i opłukać brukselkę, gotować 3-5 minut w lekko osolonej wodzie. Wyjąć na sitko, przelać zimną wodą, osączyć, ostudzić. Obrać cebulę, pokroić w cienkie plasterki. Rozbełtać jajka w kwaśnej śmietanie. Doprawić sosem do smaku śmietaną, pieprzem i tartą gałką muskatołową. Rozwałkować ciasto w koło (o średnicy 30 centymetrów), wyłożyć nim okrągłą, nasmarowaną tłuszczem formę (o średnicy 26 centymetrów). Rozłożyć na cieście brukselkę i cebulę, połączyć sosem śmietanowym. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec około 45 minut w temperaturze 200 stopni. Podawać zaraz po przygotowaniu.

Czas przygotowania: około 1 i 1/2 godziny

1 porcja: 310 kalorii