
Pizza z zieloną papryką

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2263 razy.

CIASTO :

150 g. mąki żytniej,

150 g. mąki pszennej,

1/8 l. letniej wody,

3 łyżki oliwy,

30 g. drożdży,

1/2 łyżeczki soli.

FARSZ :

3 małe, zielone papryki,

duża cebula,

2 ząbki czosnku,

jajko,

50 g. masła,

2 łyżki przecieru pomidorowego,

2-3 łyżki ziół (bazylia, szalwia, oregano, zielona pietruszka, natka selera, rozmaryn),

125 ml. śmietany,

130 g. drobno utartego ementalera,

4 łyżki oliwy.

Mąkę przesiać do miski. Dodać drożdże wymieszane z wodą. Odstawić na 15 minut. Dodać sól i oliwę, wyrobić ciasto. Posypać mąką i zostawić na 20-30 minut. Gdy podwoi objętość, rozwałkować, wyłożyć nim lekko wysmarowaną tłuszczem blachę i nakłuć widelcem.

Paprykę umyć, usunąć pestki i pokroić w krążki. Cebulę

i czosnek drobno pokroić. Wszystkie składniki dusić na

maśle przez 5-8 minut. Dodać zioła, przecier pomidorowy

oraz rosół lub wino. Przyprawić solą i pieprzem.

Na cieście ułożyć farsz i posypać serem. Oliwą,

wymieszaną z jajkiem i śmietaną, polać wierzch pizzy.

Piec w gorącym piekarniku.