

Pizza florencka



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: 60 do 90min.

Danie dla: 2 osób

Koszty przyrządzenia: 10

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- mąka - 30 dag
- olej - 2 łyżki
- drożdże - 2 dag
- mleko - 1/3 szklanki
- woda - szklanka
- tłuszcz do formy
- sól
- cebula - 3 szt.
- pomidor - 3 szt.
- kapary - 4 dag
- żółty ser - 12 dag
- olej - 4 łyżki
- tymianek
- bazylia
- pieprz
- sól

Opis przygotowania:

Ciasto drożdżowe wyrobić, odstawić na godzinę do wyrośnięcia. Cebulę pokroić na półplasterki i podsmażyć na oleju. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pokroić na cząstki. Wyrośnięte ciasto ułożyć w wysmarowanej tłuszczem formie, ułożyć na nim cebulę i pomidory, posypać kaparami, przyprawami i startym serem. Połączyć resztą oleju. Piec ok. 20 minut.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!