



Pizza nicejska



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: powyżej 90min.

Danie dla: 2 osób

Koszty przyrządzenia: 15

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- mąka - 30-35 dag
- drożdże - 1 dag
- woda - szklanka
- olej - łyżka
- tłuszcz
- sól
- pomidor - 5 szt.
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżki
- cebula - 1 szt.
- olej - łyżka
- żółty ser cheddar - 20 dag
- czarna oliwka - kilka
- koreczki anchois
- łyżka oregano - 1 szt.
- pieprz
- sól

Opis przygotowania:

Wyrobić ciasto i odstawić je na godzinę do wyrośnięcia. Cebulę drobno pokroić i poddusić na oleju, dodać pokrojone w kostkę pomidory bez skórki, koncentrat, oregano, pieprz, sól i dusić 15 minut. Wyrośnięte ciasto rozwałkować i ułożyć w wysmarowanej tłuszczem formie. Posypać ciasto serem. Na koniec udekorować koreczkami anchois, połówkami oliwek i odstawić na 20 minut. Pizzę piec ok. 20 minut.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!