

Pizza ze szprotkami



Kuchnia: włoska

Czas przygotowania: powyżej 90min.

Danie dla: 2 osób

Koszty przyrządzenia: 15

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- mąka - 40 dag
- woda - 1 szklanka
- drożdże - 2 dag
- olej - 2 łyżki
- tłuszcz
- cukier - łyżeczka
- sól
- szprotki - 20 dag
- pomidor - 25 dag
- czosnek - 3 ząbki
- kapar - 4 dag
- żółty ser - 12 dag
- olej - 4 łyżki
- pieprz
- sól

Opis przygotowania:

Wyrobić ciasto i odstawić na godzinę. Pomidory sparzyć i obrać ze skórki, pokroić i udusić w 2 łyżkach oleju, dodać zmiądzony czosnek. Świeże szprotki oczyścić, usunąć łby i ości. Cisto rozwałkować i ułożyć w wysmarowanej formie. Posmarować je olejem i ułożyć na nim cienkie plasterki żółtego sera, połączyć masą pomidorową, następnie ułożyć szprotki, posypać solą i pieprzem, udekorować kaparami. Odstawić pizzę na 20 minut. Następnie piec ok. 30 minut.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!