

Pizza z kurczakiem i czerwoną cebulą



Kuchnia: europejska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 g
- olej roślinny - 2 łyżki stołowe
- sos sojowy - 8-10 łyżek stołowych
- pieprz
- curry
- mozzarella - 2 kule
- czerwona cebula - 2
- pomidory - 100g
- cukier
- ciasto na pizzę - 1
- parmezan - 60g
- rukola - 60-80g
- krem balsamiczny - 1-2 łyżki stołowe

Opis przygotowania:

Pierś z kurczaka umyć, osuszyć, pokroić w paski i wymieszać z olejem, 5 łyżkami naturalnie warzonego sosu sojowego np. Kikkoman (lub sosu o obniżonej o 43% zawartości soli - np. Kikkoman Less Salt), pieprzem i curry. Kurczaka podsmażyć w powlekanej patelni. Mozzarellę po odsączeniu pokroić w plasterki, cebulę obrać i pokroić w krążki. Pomidory przyprawić 1-2 łyżkami naturalnie warzonego sosu sojowego (lub sosu sojowego ?less salt?), pieprzem i cukrem. Ciasto na pizzę rozwinąć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i posmarować sosem pomidorowym. Kawałki kurczaka i cebulę ułożyć na pokrytym sosem cieście. Obłożyć plastrami mozzarelli, posypać parmezanem, włożyć do piekarnika rozgrzanego do 200°C (piekarnik gazowy poziom 4, piekarnik z termoobiegiem 180°C) i piec w podanej temperaturze ok. 20-25 minut na złoty kolor. Rukolę umyć, oczyścić, poszarpać na mniejsze kawałki, ułożyć na pizzy, skropić resztą sosu sojowego i kremem balsamicznym. Pizza jest gotowa do podania. Wskazówka: Możesz też przygotować własne ciasto na pizzę. Jeśli zastąpisz ok. 50 ml płynu w cieście sosem sojowym Kikkoman (lub sosem sojowym ?less salt?), ciasto będzie bardzo aromatyczne.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!