



przepisy.pl

## Domowa pizza z ziołowym sosem bolońskim i serem feta



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Fix Spaghetti Bolognese extra ziołowe Knorr** - 1 opakowanie
- Rama Classic** - 1 łyżka
- ciasto na pizze na 4 osoby - 400 gramów
- pomidory z puszki - 400 gramów
- cukinia - 0.5 sztuk
- papryka czerwona - 1 sztuka
- ser feta - 200 gramów
- ser mozzarella, starty - 250 gramów
- oliwki czarne - 1 łyżka
- oliwki zielone - 1 łyżka
- por - biała część - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Pora pokrój w cienkie krążki, przesmaż na margarynie. Przygotuj ziołowy sos - pomidory połącz z fixem, dodaj pory i zagotuj. Sos gotuj 5 minut, następnie wystudź.
2. Ciasto rozwałkuj, ułóż w formie do pieczenia i posmaruj sosem.
3. Starty ser mozzarella rozsyp równomiernie po całym placku.
4. Cukinię, paprykę oraz oliwki pokrój drobno i posyp pizzę. Ser feta pokrusz i posyp nim wierzch pizzy.
5. Tak przygotowaną pizzę wstaw do nagrzanego do 200°C piekarnika i piecz ok. 10 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)