



 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 100 gramów
- starty parmezan - 200 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 100 gramów
- boczek w plastrach - 200 gramów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- mąka do podsypywania ciasta - 50 gramów

ciasto do pizzy

- mąka - 1 kilogram
- woda - 500 mililitrów
- cukier - 25 gramów
- sól - 20 gramów
- drożdże - 8 gramów
- olej - 50 mililitrów

sos

- koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- cukier - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- Oregano z Turcji Knorr** - 2 łyżeczki
- woda - 30 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Paprykę, cebule i pieczarki pokrój w plastry. Pierś podsmaż i pokrój w paski.
2. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą, po 10 minutach wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut.
3. Składniki na sos do pizzy wymieszaj ze sobą dokładnie i dopraw pieprzem do smaku.
4. Stolnicę lub blat stołu podsyp mąką, połóż ciasto i rozwałkuj lub uformuj placek ręcznie. Placek powinien mieć około 28 centymetrów średnicy i 1 centymetr grubości.
5. Placki umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem starając się zachować centymetr odstępu od rantu placka.
6. Na wierzchu pizzy ułóż starty ser oraz posyp przyprawą Knorr w mini kostkach. Paprykę, cebulę, mięso z kurczaka i pieczarki ułóż na pizzy. Na wierzchu ułóż plastry boczku. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 15 minut.