



# Bułeczki pizzowe

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- cebula - 4 sztuki
- przecier pomidorowy - 4 łyżki
- pieprz
- pomidory - 4 sztuki
- sól
- margaryna - 2 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- oregano - 1 łyżeczka
- mąka - 50 gramów
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- ciasto:
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- bazylia - 1 łyżeczka
- drożdże - 150 gramów
- farsz:

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

## Sposób przygotowania:

1. Podgrzej margarynę i wodę do 37 stopni, a następnie włóż drożdże i wymieszaj.
2. Kolejno wymieszaj z jajkami, solą, mąką i proszkiem do pieczenia. Pozostaw do wyrośnięcia.
3. Resztę składników drobno posiekaj, usmaż na patelni i wystudź.
4. Przygotuj kilkanaście kulek z ciasta, rozwałkuj je i nałóż nadzienie.
5. Zlep od dołu, posmaruj jajkiem i posyp żółtym serem. Piecz około 15 minut w 220 stopni.

---

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)