



Pizza Carbonara

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- wędzony boczek - 300 gramów
- śmietana 12 lub 18 % - 200 mililitrów
- woda - 1 szklanka
- mąka pszenna - 2 szklanki
- drożdże - 40 gramów
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów
- mozzarella - 400 gramów
- suszone oregano - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- jajko - 1 sztuka
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Mąkę, drożdże, 2 łyżki oliwy z oliwek, sól i 150 ml wody zmiksowałam w robocie. Uformowałam z niego 2 kulki, posmarowałam resztą oliwy i odstawiłam w ciepłe miejsce na około 40 minut do wyrośnięcia.
2. Kulki ciasta rozwałkowałam na okrągłe placki i odstawiłam jeszcze na kwadrans.
3. Boczek pokroiłam w kwadratowe plasterki wzdłuż krótszego boku i delikatnie podsmażyłam, żeby wytopić zbędny tłuszcz.
4. Fix Spaghetti Carbonara rozmieszałam ze 100 ml wody i śmietaną, gotowałam około 2 minut, aż mocno zgęstniał i lekko przestudzony ponownie rozmieszałam z jajkiem.
5. Gotowym sosem posmarowałam obie pizze, porzrzucałam na nich plasterki podsmażonego boczku i pokrojoną w plasterki mozzarellę. Posypałam roztartym w dłoniach oregano.
6. Pizze piekłam około kwadransa w 200 stopniach celsjusza.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl