



Pizza Grecka

przepisy.pl



 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- ser feta - 200 gramów
- czerwona cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 50 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- żółta papryka - 50 gramów
- zielona papryka - 50 gramów
- pomidorki malinowe - 100 gramów
- oliwki - 100 gramów
- czerwone chilli - 1 sztuka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżka
- mąka do podsypywania ciasta - 50 gramów
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ser żółty - 200 gramów

sos do pizzy

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

ciasto

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

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

Sposób przygotowania:

1. Papryki pokrój w dużą kostkę. Pomidorki pokrój na połówki, podobnie oliwki, cebulę i chilli pokrój w plasterki.
2. Składniki na sos do pizzy połącz ze sobą tak, by nie było grudek, dodaj mini kostkę czosnek Knorr i dopraw pieprzem do smaku.
3. 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.
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. Placek umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem starając się zachować centymetr odstępu od rantu placka.
6. Wierzch pizzy posyp tartym serem, ułóż kawałki kolorowej papryki, cebuli, pomidorków malinowych, ostrej chilli i oliwek. Całość po wierzchu posyp serem feta.

7. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 20 minut. Pizzę podawaj polaną po wierzchu oliwą z oliwek i posiekanym oregano.

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