



przepisy.pl

Pizza-przekąski po polsku



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kapusta biała - 100 gramów
- pieczarki - 150 gramów
- cebula średnia - 1 sztuka
- Gorący Kubek Knorr Barszcz czerwony** - 1 opakowanie
- kielbasa (kabanos) - 100 gramów
- oliwa - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- ciasto na pizzę:
- mąka - 1 kilogram
- woda - 500 mililitrów
- cukier - 25 gramów
- sól - 20 gramów
- olej - 50 mililitrów
- drożdże - 8 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Kapustę poszatkować i dusić na oliwie (w razie potrzeby podlać wodą). Dodać pieczarki starte na tarce o dużych oczkach i cebulę pokrojoną w drobną kostkę oraz kielbasę, również pokrojoną w kostkę. Całość doprawić do smaku solą i pieprzem. Dusić do momentu kiedy kapusta będzie miękka. Ostudzić.
2. Składniki na ciasto do pizzy połączyć ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstawić na 10 min do lodówki skropione wodą, po 10 min wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 min.
3. Piec około 15 minut w 200 stopniach. Podawać z filiżanką barszczu Knorr.

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