



przepisy.pl

Pizza z kurczakiem i serem pleśniowym



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 1 sztuka
- cebula biała - 1 sztuka
- ser pleśniowy blue - 100 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 opakowanie
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 2 łyżki

sos do pizzy

- kilka listków świeżej bazylii
- 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 - 8 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą, dobrze wyrabiając na stolnicy. Wstaw na 10 min. do lodówki skropione wodą, po 10 min wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 min. Składniki na sos do pizzy wymieszaj ze sobą dokładnie i dopraw pieprzem do smaku.
2. Pierś przekrój wzdłuż na pół, następnie pokrój w cienkie paski.
3. Mięso przełóż do miseczki, wymieszaj z oliwą oraz Delikatem Knorr do smaku i usmaż na rozgrzanej patelni.
4. Wyrośnięte ciasto podziel na dwie części. Stolnicę lub blat stołu podsyp mąką, połóż kęsy ciasta i rozwałkuj lub uformuj placki ręcznie. Placki powinny mieć około 28 cm średnicy i 1 cm grubości.
5. Placki umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem, starając się zachować 1 cm odstępu od brzegu placka.
6. Wierzch pizzy posyp pokruszonym serem, cebulą i usmażonym kurczakiem, wstaw do piekarnika nagrzanego do 220 °C na 15 minut. Po wyjęciu posyp listkami bazylii.