



przepisy.pl

Serca a'la pizza. Na Walentyki i Dzień Matki



55 minut



2 osoby



Łatwe

Składniki:

- mąka - 200 gramów
- sól - 1 szczypta
- suszone drożdże - 2 łyżeczki
- oliwa - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- krojone pomidory z puszki - 400 gramów
- Mieszanka ziół i przypraw Włoska z suszonymi pomidorami Knorr** 2 łyżki
- cukier - 1 łyżeczka
- pomidory - 250 gramów
- ser mozzarella - 125 gramów
- świeża bazylija - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. W misce połącz mąkę, sól, drożdże, łyżkę oliwy oraz 100ml letniej wody aż powstanie gładkie ciasto. Przykryj i odstaw w ciepłym miejscu na 30-40 minut.
2. Czosnek i cebulę pokrój w drobną kostkę. Podsmaż na oliwie. Dodaj przyprawę Knorr i smaż jeszcze 1 minutę.
3. Następnie dodaj pomidory, cukier i duś całość ok 20 minut.
4. Ciasto na pizzę ponownie ugnieć, podziel na dwie części i rozwałkuj pizzę w kształcie serca. Ułóż na blaszce z piekarnika wyłożonej pergaminem.
5. Pomidory oraz ser pokrój na plastry. Pizzę posmaruj sosem pomidorowym i ułóż na wierzchu świeże pomidory oraz mozzarellę. Piecz w wcześniej rozgrzanym do 220 stopni piekarniku przez ok 15 minut. Podawaj z porwanymi listkami bazylii.

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