



Pan Pizza

Ekmekten Pizza



10 rebanadas de pan
2 vaso de queso rallado kashar
1 huevo
2 salchichas
4 rebanadas de salami
2 cucharadas de salsa de tomate
1 cucharada de pasta de tomate
1/3 vaso de aceite vegetal
1/3 vaso de agua
1 cucharadita de tomillo
1/2 cucharadita de sal

Grasa una bandeja que tiene un elevado bordes y más pequeño que una bandeja de horno. Coloque el pan en rebanadas de la bandeja del horno. Puede utilizar también un medio rebanadas lugar a más pan en la superficie.

Mezcle la salsa de tomate, aceite vegetal, el agua y el tomillo en un recipiente profundo.

Vierta esta mezcla en todo el rebanadas de pan.

Rompa el huevo la mitad de la kashar queso rallado y mezclar. Lay esta mezcla por todo el rebanadas de pan.

Lugar finamente salchichas en rodajas y rodajas de salame en la parte superior.

Vierta la mitad restante de la kashar queso rallado todo.

Coloque la bandeja en el horno que es calentada a una temperatura de 185 C.

Saque la bandeja del horno cuando kashar queso en la parte superior comienza a derretirse y se vuelven rojas.

Descanso por 5 minutos después de retirarlo del horno. Slice y servirla.

Nota: Usted puede cocinar pan de pizza con queso feta grasos en lugar de kashar queso.