



Pizza Jet

Jet Pizza



- 2 œufs
- 1 morceau de saucisse
- 4 saucisses sucuk
- 2 salami hongrois
- Fromage de la taille d'une boîte d'allumettes
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 1 cuillère à café de thym
- ½ cuillère à café de flocons de piment rouge
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de ketchup

- # Coupez les saucisses, les sucuks et les salamis hongrois.
- # Rajoutez dans un bol creux les œufs, ajouter sel et fouettez avec une fourchette.
- # Rajoutez sur l'œuf, les salamis, les sucuks et les saucisses coupés.
- # Mettez de l'huile dans une poêle, étalez l'huile sur toute la surface de la poêle.
- # Placez la poêle au four à une température moyenne. Quand l'huile chauffe, versez le mélange puis fermez le couvercle.
- # Pendant que la pizza jet cuit, râpez le fromage parmesan, et mélangez avec du flocon de piment rouge et du thym.
- # Rajoutez le mélange sur la pizza qui est en train de cuire, éteignez le four et refermez le couvercle.
- # Quand le fromage à fondu, rajoutez du ketchup puis servez.

N-B : Ce plat aux œufs peut devenir plus riche en ingrédient si vous en rajouter.