



Пицца с сосиськами

Sosisli Pizza



400 гр. дрожжевого теста
6 шт. сосисек
1 шт. красный перец
4 стакана тертого сыра
6 ст.л. кетчупа
5 ст.л. подслн. масла
2 ст.л. воды

- # Добавить в дрожжевое тесто 3 ст.л. подслн. масла, замесить. Оставить на 20 минут.
- # Сосиськи тонко нарезать, перец очистить от семечек и нарезать размером с сосиськи. В кетчуп добавить 2 ст.л. воды и 2 ст.л. масла, перемешать.
- # Тесто поделить на 2 части, раскатать небольшого размера лепешку и положить её в смазанный маслом противень.
- # Сначала вымазать на лепешку смесь с кетчупом, посыпать 1 стаканом тертого сыра, выложить половину приготовленных сосисек и перца. Сверху посыпать еще одним стаканом тертого сыра.
- # Поставить в заранее разогретую до 200 градусов духовку и готовить до тех пор пока сыр расплавится и подрумянится. С оставшимися продуктами проделать тоже самое.
- # Подавать порезав.

Вместо кетчупа можно использовать тертые на терке помидоры, которые несколько минут следует прокипятить.