



Пицца- Лёгкая

Kolay Pizza



Готовое тесто для хлеба
1/4 стакана раст.масла
5 стол.ложек кетчупа
1 стол.ложка тимьяна
10 кусочков варёной колбасы
12 кусочков копчёной колбасы
1 сосиска
1 красный перец
1 зелёный перец
Кусочек сыра (размером со спичечную коробку)

- # В готовое дрожжевое тесто добавить раст.масло и помесить. Раскатать в пласт размером с противень.
- # Тесто положить на смазанный маслом противень и проткнуть вилкой по всей поверхности.
- # На верх намазать кетчуп, посыпать тимьяном, сыр и порезанные тонкой соломкой перцы.
- # Затем, разложить тонко порезанную колбасу и сосиску.
- # Запекать до розового цвета, в заранее разогретой духовке, при температуре 200.
- # Порезать на квадратные кусочки и подавать к столу.

Пицца- Лёгкая – 1000. рецепт из кулинарной книги «Скромные Рецепты»