

PIZZA

serowa



40
minut

19g

Instrukcja

Składniki

Ciasto:

- 400 g sera żółtego dobrej jakości
- 1 czubata łyżka majonezu
- 5 jajek
- 2 - 3 łyżki przecieru pomidorowego

Dodatki:

- 10 plasterków boczku wędzonego
- 15 czarnych lub zielonych oliwek
- 1 mała papryka czerwona
- 1 mała cebula czerwona

- 1 Żółty ser ścieramy na tarce o grubych oczkach, dodajemy majonez i jajka, mieszamy do uzyskania jednolitej masy
- 2 Blachę wykładamy papierem do pieczenia i rozsmarowujemy formując kształt pizzy
- 3 Pieczemy w piekarniku (grzanie - góra i dół) przez około 20 minut w temperaturze 180°C.
- 4 Upieczony spód pizzy smarujemy przecierem i nakładamy dodatki jakie lubimy np. boczek, oliwki, paprykę, cebulę
- 5 Pieczemy w piekarniku (grzanie - góra i dół) przez około 10 minut w temperaturze 180°C.

Węglowodany netto
19g

Tłuszcz
175g

Białko
174g