

Kolorowa pizza

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Pizza na każdą okazję.

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- masło - 25 dag
- mąka - 50 dag
- jajka - 6 szt.
- brokuły - 40 dag
- kukurydza - 1 puszka(i)
- pomidory - 4 szt.
- pęczek dymki - 1
- gęsta śmietana - 25 dag
- mleko - 1/4 l
- ser gouda - 5 dag
- pieprz ziarna - 10 ziaren
- pieprz -
- sól -
- gałka muszkatołowa -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Mąkę zagnieść z masłem, 2 jajkami, łyżeczką soli i 100 ml wody. Ciasto włożyć na godzinę do lodówki.
2. Brokuły wrzucić na minutę do osolonego wrzątku. Pomidory pokroić w plastry, dymki wzdłuż na połówki. Rozwałkować ciasto na blasze, na wierzchu ułożyć warzywa i kukurydzę. Śmietanę wymieszać z mlekiem i pozostałymi jajami, przyprawić solą i gałką muszkatołową. Polać warzywa i posypać startym serem.
3. Piec w temp. 200 stopni C przez 30 minut.