

Pizza na cieście francuskim



Autor: **ola_kraszi**
Przepisów: 4 Ocena: 75



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ciasto francuskie 1 opakowanie
- Pomidory koktajlowe
- Ser mozzarella
- Ser żółty (do posypania)
- Świeże zioła
- Czosnek wyciśnięty ok. 2 zębki

Sposób przygotowania:

- 1 Cześć pomidorków koktajlowych podsmażyć na odrobinie oliwy z ulubionymi ziołami (np. tymianek, oregano), czosnkiem, doprawić solą i pieprzem (jeśli lubicie możecie dodać ostre papryczki). Wszystko smażyć aż pomidorki się rozpadną i utworzą pyszny sosik.



- 2 Resztę pomidorów oraz kulkę sera mozzarella pokroić na plasterki. Na rozwiniętym cieście francuskim równomiernie rozłożyć wcześniej przygotowany sos, na nim ułożyć plastry sera i pomidorów. Wszystko posypać odrobiną sera żółtego i piec w piekarniku zgodnie z zaleceniami na opakowaniu ciasta francuskiego (ok 12 min w temp. 220). Po wyjęciu z piekarnika pizza jest gotowa do jedzenia, smacznego! ;)



- 3 Ja użyłam pomidorków i ziół z własnego ogródka, jeśli macie taką możliwość to zachęcam do hodowania swoich ekologicznych warzyw bo satysfakcja, a przede wszystkim smak są nie do podrobienia! :)



Twoje notatki do przepisu: