

# Pizza UFO



Autor: **fafiatko**  
Przepisów: **746** Ocena: **15414**

1-2 os. 15 min łatwe tanie



## Składniki:

- Ciasto: 1 jajo, 0,5 kg mąki, woda, sól, cukier drożdże
- Farsz: tuńczyk puszka, pieczarki 8 szt, cebula, olej do smażenia
- Dodatki: kapary, oliwki, anchovies,
- sos pomidorowy, oregano, bazylija, czosnek, chili
- ser żółty pełnotłusty 20- 25 dag
- jajo do smarowania
- przyprawy na wierzch: czarnuszka, chili, oregano

## Sposób przygotowania:

### 1 Ciasto:

Do miski dałam jajo, pokruszoną ćwiartkę kostki drożdży, szczyptę cukru, pół łyżeczki soli. Drożdże roztarłam z jajem. Dodałam mąkę około 35 dag, reszta musi zostać na wyrabianie i podsypywanie.

Dodałam trochę wody i łyżką wymieszałam ciasto. Na koniec zagniotłam ciasto parę razy ręką. I zostawiłam je pod ściereczką

Po godzinie powinno wyrosnąć.



- 2) Podsmażylaam pieczarki z cebula. Starlam ser i wymieszalam sos pomidorowy z przyprawami. Pokroilaam dodatki, dodalam tez jelapenio.

Uzywam domowego gotowego sosu pomidorowego, ktory dlugo sie gotowal.



- 3) Ciasto przedzielilam na pol, podsypalam malka pierwsza czesc i rozciagnelam juz na blasze z papierem. Naolozylam sos, pieczarki, tunczyka i dodatki i posypalam serem.

Podsypalam malka druga czesc ciasta i rozciagnelam na blacie. Brzegi spodu posmarowalam rozklóconym jajem i naolozylam górná czesc i skleilam brzegi.



- 4) Jajem posmarowalam wierzch pizy ufo i jeszcze dla smaku i arom,atu posypalam go czarnuszká, oregano i chili.

Piekalam 30 minut w 180 stopniach.



5 Smacznego :)



6 :D



Twoje notatki do przepisu: