

Pizza z patelni.

Autor: **gola2**Przepisów: **28** Ocena: **477**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 3-4 łyżki
- jajka, 2
- pokrojona wędlina, 1 szklanka
- starty żółty ser, pół szklanki
- duży pomidor, 1
- Natka pietruszki, 1 łyżka
- posiekany szczypiorek, 1 łyżka
- zioła prowansalskie, do smaku
- sól , pieprz, do smaku
- olej, do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka zagnieść z mąką ; jeśli ciasto będzie miało zbyt gęstą konsystencję - dolać nieco wody. Wyrobić je z pokrojoną wędliną ,szczypiorkiem , pietruszką, solą i pieprzem.
- 2 Na patelni rozgrzać olej, wylać ciasto ; kiedy podsmaży się z jednej strony , przewrócić i ułożyć na wierzchu plasterki pomidora , posypać startym serem i ziołami.Przykryć i dosmażyć. Kiedy stopi się ser , pizza jest gotowa.

Twoje notatki do przepisu: