

Pizzerinki

Autor: **basiliana**Przepisów: **143** Ocena: **3100**

> 6 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- - Na 16 sztuk
- Ciasto:
- Mąka pszenna - 2 szklanki
- Mleko - 3/4 szklanki
- Olej roślinny - 1/3 szklanki
- Cukier - 1 łyżeczka
- Proszek do pieczenia - 2 łyżeczki
- Oregano suszone - 1 łyżeczka
- Sól - szczypta
- Wierzch:
- Pomidory podłużne - 2 sztuki
- Ser feta - 150 g
- Cebula czerwona - 1 mała sztuka
- Ketchup - 2 łyżki
- Oregano suszone - 2 łyżeczki
- Bazylia świeża - kilka liści

Sposób przygotowania:

- 1 Wymieszać w misce mąkę z proszkiem do pieczenia, cukrem, solą i oregano, a następnie dodać mleko oraz olej i dokładnie wymieszać, do uzyskania jednolitego ciasta.
- 2 Formować z ciasta nieduże kulki, a następnie spłaszczyć je w dłoniach tworząc placuszki. Ułożyć pizzerinki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
- 3 Każdy placuszek posmarować keczupem i posypać oregano, a następnie ułożyć plasterki pomidora, trzy kostki sera feta i kilka piórek cebuli.
- 4 Piec pizzerinki w temperaturze 180 st. C przez 20 minut, a po upieczeniu posypać posiekaną bazylią.

Twoje notatki do przepisu: