

Pizzerinki

Autor: **basiliana**Przepisów: **143** Ocena: **3101**

> 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: