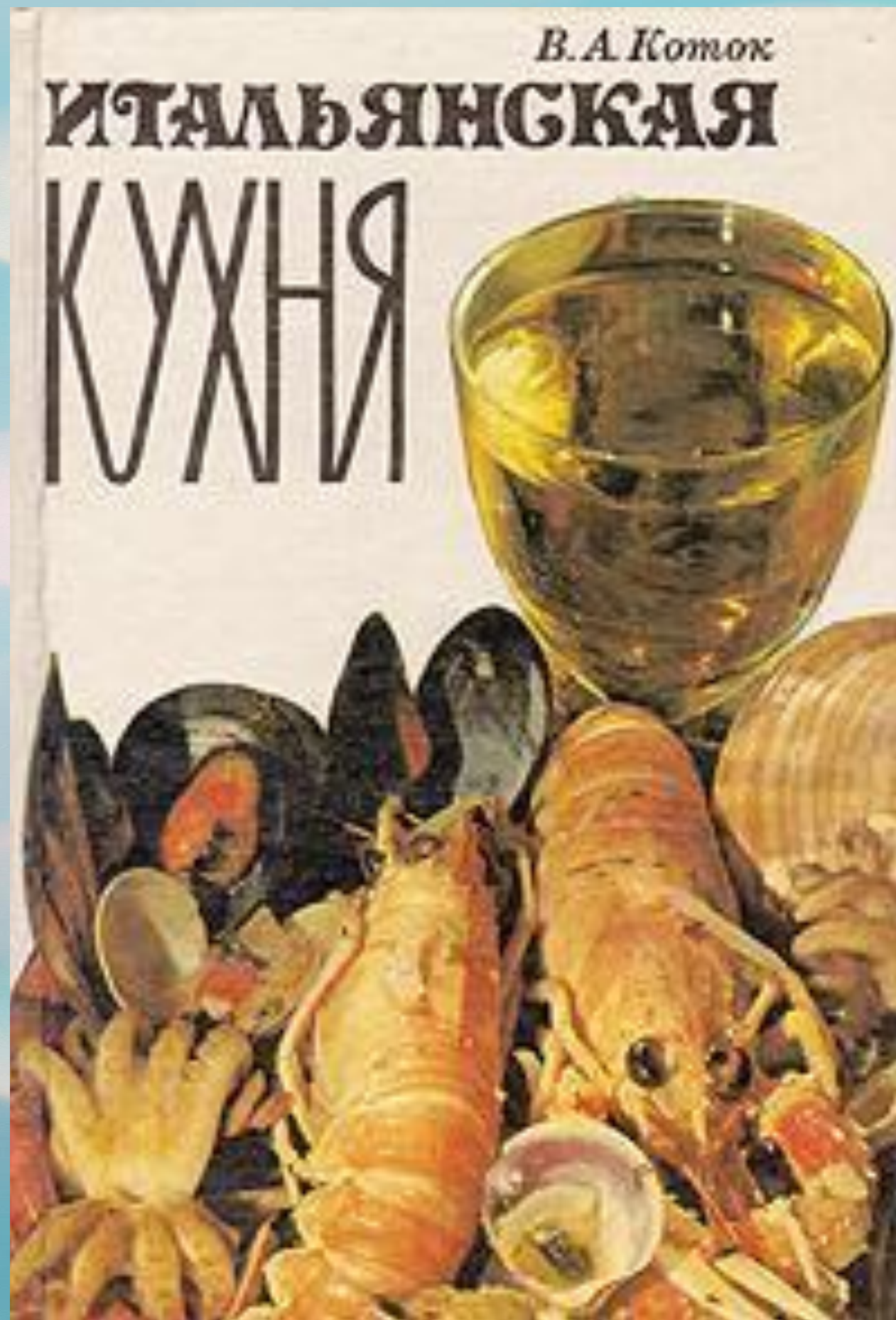




Сочная и ароматная пицца – любимое блюдо не только детей, но и большинства взрослых. В наши дни она стала настолько популярной, что без нее вряд ли обходятся субботние посиделки с друзьями и воскресные обеды в кругу семьи. Тяжело не поддаваться искушению при виде свежеприготовленной пиццы, наполняющей приятным запахом весь дом. Хозяйки тоже без ума от этого блюда: готовить ее быстро и легко, а результат превосходит все ожидания.



Сегодня предлагаем познакомиться с рецептом пиццы "Домашняя", которую приготовила библиотекарь сектора обслуживания научной литературой Левадная Александра . За основу был взят рецепт из книги "Итальянская кухня". Здесь нашлись самые разные рецепты: от простого омлета и супа-пюре до ризотто, кебаба, бананового хлеба и загадочного бирьяни.

Для теста:

100гр. растопленного маргарина или масла смешать с 1 стаканом теплого молока, добавить 1,5 ч. л. сухих дрожжей, 2 яйца, 1 ч. л. сахара и щепотку соли. Поставить в теплое место на 5 минут. Затем добавить в тесто 3 стакана муки, перемешать. Оставить на 1 час.

Для начинки:

Сыр твёрдый - 200 г., колбаса - 200 гр., помидор (крупный) - 1 шт., кетчуп - 2 ст. ложки, перец болгарский, оливки.

На присыпанном мукой листе пергаменты для выпечки раскатайте тесто в тонкий круг диаметром примерно 25 см. Смажьте основу для пиццы кетчупом или любым другим соусом . Затем разложите кусочки колбасы, болгарского перца, помидор, оливок. Сверху посыпьте натертым на крупной терке сыром . Выпекайте в предварительно разогретой до 200 градусов духовке около 15 минут.



**Подавайте с
пылу с жару
сразу после
приготовления.
Приятного
аппетита!**