

Домашняя пицца на сковороде с анчоусами и на шикарном тесте



Что нужно:

- моцарелла - 100-150 г;
- анчоусы - 1 баночка (небольшая);
- шпинат - 1 небольшой пучок;
- красный сладкий перец - 1 шт;
- шампиньоны - 150-200 г;
- сливочное масло - 100 г;
- яйцо - 1 шт;
- томатная паста - 80 г;
- раст. масло - 1,5 ст. л;
- майонез - 50 г;
- сахар - 1 ч.л.;
- мука - 1 стакан;
- молоко - 2 стакана;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Вводим в муку сливочное масло, яйцо, солим и вымешиваем тесто.
3. Вливаем два стакана тёплого молока и снова вымешиваем.
4. Разогреваем сковороду (широкую) и вливаем наше растительное масло.
5. Смешиваем томатную пасту, майонез, мелко порубленный шпинат, сахар, солим, перчим и, по желанию, можем добавить 1 зубчик истолчённого чеснока.
6. Тесто выкладываем и разравниваем по уже разогретой сковороде и готовим лепёшку (основу пиццы) 3-4 минуты на среднем огне, затем её переворачиваем.
7. Выкладываем нашу томатную массу и разравниваем, не доходя до края примерно по 2 см.
8. Раскладываем тонко нарезанный красный перец.
9. Затем, по кругу, выкладываем наши анчоусы.
10. Затем сверху тонко нарезанные шампиньоны.
11. Натираем моцареллу на мелкой тёрке.
12. Посыпаем ею пиццу.
13. Накрываем крышкой и томим 5 -10 минут на довольно небольшом огне.