

Пицца "Сицилийская"



Что нужно:

- сыр моцарелла - 200 г;
- базилик - 1 пучок;
- красный сладкий перец - 1 шт;
- жёлтый сладкий перец - 1 шт;
- зелёный сладкий перец - 1 шт;
- чеснок - 1 зубчик;
- копчёная колбаса - 100 г;
- шампиньоны - 100 г;
- томатная паста - 8 ч. л.;
- оливковое масло - 2 ст. л.;
- мука - 1 стакан;
- соль - 1 ч. л. (без горки);
- слив. масло - 50 г;
- яйцо - 1 шт;
- молоко - 2 стакана;
- сахар - 1 ч. л.;
- чёрный молотый перец - по вкусу.

Время приготовления: 45 мин.

Описание

Приготовление

1. Перемешиваем муку с половиной соли, со сливочным маслом и яйцом, пока смесь не будет крошиться;
2. Затем вливаем молоко и вымешиваем тесто;
3. Формируем из теста шар и раскатываем его под размер сковородки (лучше взять сковородку покрупнее);
4. Укладываем тесто на сковородку (предварительно смазанную растительным маслом) и жарим 10 минут на среднем огне;
5. В другой сковородке смешиваем оливковое масло, истолчённый чеснок, томатную пасту, мелко порубленный базилик, сахар, оставшуюся соль, перец и тушим на среднем огне 10 минут, периодически помешивая;
6. Переворачиваем тесто, смазываем его нашей томатной смесью, затем выкладываем нарезанные перцы, колбаску, шампиньоны, натёртый сыр и готовим 10 минут (с закрытой крышкой) на среднем огне.