



MINI PIZZA Z PITY


 gacek1000

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

PLACUSZKI PITA - 3 szt.

SER ŻÓŁTY - 100 g

SZYNKA KONSERWOWA - 100 g

KONCENTRAT POMIDOROWY - 4
łyżka

SUSZONE OREGANO - 3
szczypta

SUSZONA BAZYLIA - 3 szczypta

MIELONY MIX SUSZONE
POMIDORY+SUSZONY
CZOSNEK - 3 szczypta

Dodatkowe info:

Do pizzy można dodać każde składniki.....

Moje 7-letnie dziecko uwielbia taką mikro pizzę i często pomaga w przygotowaniu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pite moczymy wodą 3 krotnie w odstępie 3-4 minutowym.

-WAŻNE ŻEBY ODCIĄĆ KAWAŁEK PLACKA BO TO JEST TZW PLACEK KIESZENIOWY. JEŚLI TEGO NIE ZROBIMY JEST RYZYKO ŻE ROZPĘCZNIEJE I SPADNĄ SKŁADNIKI.

Smarujemy koncentratem pomidorowym, posypujemy suszonymi pomidorami z czosnkiem, układamy ser i szynkę. Całość zasypujemy bazylią i oregano

KROK 2: Układamy papier do pieczenia na blasze i wysypujemy odrobinę mąki bo placki są wilgotne i mogą się przykleić.

Wsadzamy do rozgrzanego piekarnika do 170* C na parę minut żeby ser się rozpuścił