




Pizza wesołego farmera

 dorotaR

Polecane na: [zapiekaniki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#), [arabska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ciasto drożdżowe na pizze - 25 dag cebula - 1 szt.
passata pomidorowa - pół szklanka kielbasa - 25 dag
czosnek - 2 ząbek bryndza kozia - 50 g
bazylija - do smaku

Dodatkowe info:

bardzo smaczna pizza z kielbasą, cebulą i kozim serem, pieczona na kamieniu, na cienkim cieście z pomidorowo czosnkowym sosem

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę obieramy, kroimy w plastry, parzymy wrzątkiem. Kielbase kroimy w bardzo cienkie plasterki. Piekarnik z kamieniem grzejemy przez pół godziny w 250st. Ciasto na pizze rozciągamy ręcznie lub wałkujemy. Passate pomidorowa mieszamy z przecisniętym przez praske czosnkiem, i bazylija - sosem smarujemy blat pizzy. Układamy kielbasę i cebulę. Pizzę wsuwamy do piekarnika. Kiedy pizza się zezłoci, posypujemy bryndza i pieczemy jeszcze minutę.