



## Pizza z warzywami i kurczakiem

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 80 min

 1 porcja

### Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna - 200 g

ciepła woda - 0,5 szklanka

drożdże świeże - 15 g

olej czosnkowy - 1 łyżka

cukier - 0,5 łyżeczka

sól - 0,5 łyżeczka

Pozostałe dodatki: -

filet z kurczaka - 300 g

przyprawa do kurczaka - 1 łyżka

oliwa z oliwek - 2 łyżka

cukinia mała zielona - 1 szt.

cukinia mała żółta - 1 szt.

cebula średnia - 1 szt.

sól, pieprz, sos sojowy - - do smaku

boczek wędzony - 150 g

ser żółty - 150-200 g

papryka mielona wędzona - 1 łyżeczka

ketchup domowy - 3 łyżka

przyprawa do pizzy - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Rozczyn: drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie, dodać 2 łyżki mąki oraz cukier, dokładnie wymieszać i odstawić na około 10 minut do wyrośnięcia.

Do miski przesiać mąkę, dodać olej, sól i rozczyn drożdżowy. Ciasto wymieszać łyżką, a następnie wyrabiać około 15 minut i odstawić do wyrastania na pół godziny.

**KROK 2:** Filet z kurczaka pokroić w kostkę, oprószyć przyprawą do kurczaka i odstawić na około 10 minut. Po tym czasie lekko zrumienić na patelni z oliwą.

**KROK 3:** Cukinię pokroić w krążki, cebulę w piórka, wsypać na patelnię z mięsem, podsmażyć. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

**KROK 4:** Wyrośnięte ciasto odgazować

i umieścić na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Ciasto posmarować oliwą i rozciągając palcami formując pizzę. Następnie posmarować ketchupem, oprószyć przyprawą do pizzy, pozostawić na 15 minut do podrośnięcia.

**KROK 5:** Na wierzch wyłożyć przygotowane mięso z warzywami i pokrojony w cienkie plasterki boczek.

**KROK 6:** Posypać startym serem, oprószyć wędzoną papryką. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 220°C. Piec około 15-20 minut.