




Kolorowa pizza z groszkiem

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 2 szklanka
drożdże świeże - 30 g
cukier - 0,5 łyżeczka
woda ciepła - 1/3 szklanka
piwo jasne - 2/3 szklanka
sól - 0,5 łyżeczka
oliwa - 3 łyżka
Pozostałe składniki: -
oliwa lub olej - 1 łyżka

cebula - 0,5 szt.
boczek parzony - 50 g
pieczarki - 100-150 g
koncentrat pomidorowy - 2 łyżka
oregano suszone - 1 łyżeczka
cukinia żółta mała - 1 szt.
groszek z marchewką - 1 szklanka
ser żółty - 100 g
sól, pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Groszek z marchewką blanszować w osolonej wodzie, osączyć. Na rozgrzanej oliwie zeszklić posiekaną cebulę. Wsypać pokrojony w kostkę boczek, podsmażyć. Dodać posiekane pieczarki i dusić kilka minut. Połączyć z koncentratem, wsypać oregano, doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

KROK 2: Gdy ciasto podwoi swoją objętość dodać sól i oliwę, wyrobić, uformować krążek, ułożyć na blaszce, odłożyć w ciepłe miejsce na 10 minut.

KROK 3: Wyłożyć przygotowany farsz, groszek z marchewką i pokrojoną w kostkę cukinię.

KROK 4: Po wierzchu posypać startym żółtym serem. Blaszkę z pizzą włożyć do nagrzanego do 220 stopni piekarnika i piec około 15 minut.