Mini pizze z tartą marchewką z patelni

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, arabska**

Warto wiedzieć:

70 min

1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 20 dag
drożdże świeże - 1,5 dag
cukier - 0,5 łyżeczka
sól - 1/3 łyżeczka
marchewka starta - 1/3 szklanka
masło rozpuszczone - 2 łyżka
woda ciepła - 0,5 szklanka
Dodatki -
filet z kurczaka - 1 szt.
przyprawa do gyrosa - 1 łyżeczka
oliwa - 1 łyżka
cebula czerwona - 0,5 szt.
pieczarki - 10-15 dag
ser żółty - 10 dag
ketchup - trochę
pieprz - do smaku
sól - do smaku

Dodatkowe info:

Pizzerki z marchewką i mięsem z kurczaka z dodatkiem przyprawy do gyrosa, pieczone na patelni to pomysł na pyszną kolację.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do mąki dodać cukier i pokruszone drożdże, połączyć z ciepłą wodą, przykryć ściereczką i pozostawić na 15 minut w ciepłym miejscu.

KROK 2: Dodatki
Umyte mięso pokroić w słupki, wymieszać z przyprawą do gyrosa i łyżką oliwy.

KROK 3: Mięso lekko zrumienić na patelni, dodać pokrojoną w piórka cebulę, zeszklić.

KROK 4: Następnie wsypać pokrojone w plasterki pieczarki i smażyć do odparowania wody. Przyprawić do smaku solą i pieprzem

KROK 5: Gdy ciasto podwoi swoją objętość dodać rozpuszczone masło, sól i startą na tarce marchewkę, wyrobić.

Rozwałkować i wykroić krążki, przykryć i odłożyć na 10 minut.

KROK 6: Pizzerki ułożyć na patelni i smażyć pod przykryciem na dużym palniku na najmniejszym ogniu około 2-3 minuty.

Następnie obrócić na drugą stronę, posmarować ketchupem.

KROK 7: Włożyć porcję pieczarek z mięsem, posypać żółtym serem. Przykryć i smażyć około 3-4 minuty.