




## Pizza cebulowa z boczkiem

 smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

mąka - 30 dag  
ciepła woda - 2/3 szklanka  
olej - 4 łyżka  
drożdże - 2 dag  
sól - 1/2 łyżeczka  
cebula - 40 dag

wędzony boczek w plastrach -  
10-15 dag  
ser żółty - 15-20 dag  
natka pietruszki - 1 pęczek  
śmietana gęsta duże opak. - 2 szt.  
masło - 2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę przesiać do miski, dodać drożdże rozpuszczone w ciepłej wodzie, olej i sól. Wyrobić gładkie ciasto, przykryć ściereczką, odstawić w ciepłe miejsce. Wyrośnięte ponownie zagnieść na posypanym mąką blacie, lekko rozwałkować. Wyłożyć na posmarowaną olejem blachę, rozciągnąć rękami. Nakłuć w kilku miejscach widelcem, odstawić na 15 min w ciepłe miejsce.

**KROK 2:** Cebulę pokroić w cienkie krążki. Kwaśną śmietanę roztrzepać, doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać z posiekaną zieleniną. Na spodzie pizzy rozłożyć krążki cebuli. Posypać solą i pieprzem, przykryć plasterkami boczku. Polać sosem śmietanowym, posypać serem, obłożyć kawałeczkami tłuszczu. Piec w temp. 200 st. C przez ok. 40 minut.