





Pizza Margherita Alce Nero


 Baranek

Polecane na: [zapekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 6 porcji

Składniki:

Pizza Margherita Alce Nero - 1 dag

Dodatkowe info:

Niestety w moim mieście Szczecin, trudno o mrożonki Alce Nero. Z konieczności wzięłam gotową pizzę Margherita, aby spróbować swoich sił w konkursie. Pizza jest niebywale pyszna! Zaskoczyła mnie swoim smakiem.. taka prawdziwa jak z pizzerii.. Na pewno już na stałe będzie u mnie gościć. Gdybym jakimś cudem natrafiła na mrożonki Alce Nero - na pewno spróbuję coś "upichcić" kreatywnego... Serdecznie pozdrawiam i życzę powodzenia w konkursie!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zakupioną w sklepie zamrożoną Pizzę Margherita Alce Nero wyjmuję z opakowania. Myję pomidory i ogórki, do miseczek nakładam keczup, sos czosnkowy, oliwę, starty żółty ser bio.

Pizza Margherita ma prosty skład: pomidory, ser mozzarella, oliwa z oliwek i oczywiście ciasto. Z uwagi, że zaprosiłam gości na obiad chcę trochę pizzę "wzbogacić". Na wierzch pizzy układam dodatkowo oliwki, plasterki pomidorów i ogórków. Posypuję dodatkową porcją żółtego sera.

KROK 2: Urozmaiconą w dodatkowe składniki pizzę Margherita Alce Nero, wkładam do nagrzanego piekarnika na 15 minut. Gdy brzegi ciasta lekko się ozłocą, wyjmuję pizzę na duży talerz.

Kroję na porcję i podaje zgłodniałym gościom.

KROK 3: Na stół obok ciasta podaje keczup, sos czosnkowy, oliwę, warzywa.

Niechaj każdy z gości rozkoszuje się smakiem pizzy według swoich upodobań.

Życzę smacznego!