Pizza z brokułami i pieczarkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- brokuł - 1 szt.
- pieczarki - 15 dag
- filet z kurczaka (gotowana) - 15 dag
- masło - 1 łyżka
- cebula - 1 szt.
- ser żółty starty - 15 dag
- ketchup - 3-4 łyżka
- mąka pszenna - 2 szklanka
- mleko - 1/4 szklanka
- drożdże - 4 dag
- oliwa - 1 łyżka
- oregano - 1 łyżeczka
- gałka muszkatołowa - do smaku
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Pizzę można podawać polaną sosem czosnkowym lub ketchupem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na stolnicę przesiać mąkę dodać szczyptę soli i gałki muszkatołowej. Ciepłe mleko wymieszać z drożdżami i olejem, wlać do mąki i zagnieść ciasto. Rozwałkować uformować krążek i ułożyć na przygotowanej blaszce. Odłożyć na 20 minut.

KROK 2: Na patelni rozgrzać masło, dodać pokrojoną cebulę i zeszklić. Brokuł podzielić na różyczki i obgotować w osolonej wodzie. Pieczarki umyć. posiekać w plasterki. Mięso z kurczaka pokroić w kostkę.

KROK 3: Ciasto posmarować ketchupem, wyłożyć podsmażoną cebulę, ułożyć brokuły i mięso, posypać przyprawą oregano, pieprzem i pokrojonymi pieczarkami. Po wierzchu posypać utartym żółtym serem.

KROK 4: Piec w nagrzanym piekarniku około 25 minut w temp 200 stopni.