




Pizza z parówkami

 Renixx

Polecane na: [danie główne, przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -

mąka pszenna tortowa - 300 g

drożdże świeże - 30 g

olej - 2 łyżka

cukier - 1 łyżeczka

sól - 0,5 łyżeczka

woda letnia - 100 ml

mleko - 50 ml

żółtko - 1 szt.

Pozostałe składniki: -

parówki cienkie - 5 szt.

ketchup łagodny - 3 łyżka

ser żółty starty - 150 g

cebula czerwona - 0,5 szt.

pieczarki - 200 g

boczek parzony - 100 g

zioła prowansalskie - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć, wymieszać z cukrem i ciepłym mlekiem z wodą, wsypać 2-3 łyżki mąki zamieszać, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia.

KROK 2: Do wyrośniętego rozczyntu dodać pozostałe składniki i dokładnie wyrobić, pozostawić w ciepłym miejscu na 15 minut.

KROK 3: Następnie ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, rozwałkować i ułożyć na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Brzegiem ciasta ułożyć parówki bez osłonek.

KROK 4: Parówki zawinąć ciastem, środek posmarować ketchupem, posypać ziołami, odrobiną żółtego sera i posiekaną cebulą.

KROK 5: Ułożyć pieczarki i plasterki boczku, posypać pozostałym serem.

KROK 6: Zawinięte ciastem parówki, pokroić na 1,5 cm kawałki i odwinąć parówką do góry.

KROK 7: Pizzę włożyć do nagrzanego do 200 stopni piekarnika i piec około 15 minut. Można podawać z ketchupem lub sosem czosnkowym.