

detkityumen.ru

Пицца с морепродуктами



Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Тесто: Масло сливочное (маргарин) 200 г, мука 400 г, сметана 200 г, соль 2 ч л.

Начинка: Лук 2 шт, перец болгарский 2 шт, сливочное масло до 150 г (для жарки), помидоры 2 шт, морепродукты (замороженные вареные или консервированные) 300 г, оливки 20 шт, майонез 2 ст л, сыр твердый тертый 2 ст л, укроп.

Приготовление:

Для теста масло и муку порубить в мелкую крошку, добавить соль, сметану и замесить тесто. Скатать в шар и убрать в холодильник на полчаса.

Лук кольцами, перец соломкой обжарить на сливочном масле 10 мин, добавить очищенные от кожицы и нарезанные дольками помидоры и жарить еще 5 минут, посолить, поперчить.

Тесто раскатать, уложить в смазанную форму, сделав бортики.

Выложить овощи, сверху морепродукты и оливки, нарезанные колечками. Смазать майонезом, посыпать сыром и запекать в духовке при температуре 220 25-40 минут. Посыпать при подаче укропом.

19.04.2017

[Alexandra42](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/541/