

Pizza Alpejska

Pizza z Alp? A jednak tak - zarówno składniki, jak i smak przywodzą na myśl najwyższe góry Europy, które - bądź co bądź - leżą też we Włoszech.

Czas przygotowania: maksymalnie 2,5 godz - zależnie od wariantu

Ilość porcji: 2

Składniki:

100 g mozzarelli
(patrz także składniki ciasta i sosu)
200 g leśnych grzybów
2 cebule
łyżka oliwy z oliwek
sos biały:
2 łyżki masła
2 łyżki mąki
125 g kwaśnej śmietany
sól, biały pieprz, tymianek

Sposób przyrządzenia:

Na cieście cienkim lub puszystym rozprowadzić sos pomidorowy. Oba placki posypać serem mozzarella. Przygotować biały sos: masło rozpuścić, wymieszać z mąką, nie zdejmując z ognia rozprowadzić z zimnym mlekiem. Chwilę podgrzewać. Wystudzić i wymieszać ze śmietaną, doprawić do smaku. Cebule pokroić w kostkę, grzyby na plasterki, smażyć 2-3 minuty na oliwie. Przygotowane placki połączyć sosem i ułożyć na nich grzyby. Piec 20 min w temperaturze 180 stopni.

Autor: adam

Artykuł pobrano ze strony eioba.pl