



MINIPIZZE HAWAJSKIE Z SZYNECZKĄ I ANANASEM

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie szyneczki wieprzowej Sokoliki
- 1 gotowy spód do pizzy
- 1 szklanka passaty pomidorowej z ziołami
- 4 plastry ananasa z puszkki
- 200 g startego sera mozzarella

PRZYGOTOWANIE:

1. Szyneczkę pokroić w trójkąty. Plastry ananasa podzielić na mniejsze kawałki.
2. Ciasto na pizzę rozwinąć, po czym za pomocą szklanki wyciąć kółka (ciasto można też pokroić nożem w kwadraty).
3. Na każdym kółku rozsmarować łyżeczkę passaty. Następnie wyłożyć kawałki szynki i ananasa, posypać startym serem i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 200°C. Piec przez 8-10 minut, aż ser się roztopi, a wierzchy pięknie zarumienią.