



PIZZA Z PATELNI

SKŁADNIKI:

2 jajka rozmiar „M”
200 ml mleka
160 g mąki pszennej
3 łyżki oleju rzepakowego
2 łyżki koncentratu pomidorowego
2 łyżeczki mieszanki ziół do pizzy

Składniki na sałatkę:

2 garści rukoli
1 opakowanie chipsów z salami o smaku chilli
CHRUP'US Sokołów
1 kubeczek pomidorków koktajlowych
2 łyżki zielonych papryczek jalapeño w zalewie
octowej
4 łyżki wiórków mozzarelli

Składniki na dressing:

3-4 łyżki oliwy z oliwek
1/2 łyżeczki miodu
1 nieduży ząbek czosnku
1 łyżeczka octu winnego białego
kilka listków bazylii
sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Jajka zmiksować z mlekiem, mąką i 1 łyżką oleju. Masa powinna mieć konsystencję nieco gęstszą niż ciasto naleśnikowe. Gęstość masy uregulować mąką lub mlekiem. Placek smażyć na rozgrzanej patelni (ok. 28 cm) posmarowanej olejem, z obu stron, aż masa się zetnie.
2. Wszystkie składniki dressingu blendować, aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
3. Papryczki odcedzić (możemy je podzielić na mniejsze kawałki). Pomidorki przekroić na

PIZZA Z PATELNI

- połówki.
4. Przystudzony placek pokryć koncentratem pomidorowym i posypać ziołami. Następnie wyłożyć naprzemiennie wszystkie składniki sałatki, a całość polać przygotowanym dressingiem. Całość można przed podaniem delikatnie podgrzać na suchej patelni.