

Pizza cu blat de iaurt

[shashin type="photo" id="14800" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Prieteni, sper ca viroza care pe noi ne-a bantuit de cateva zile bune sa va fi ocolit, iar zilele astea de sfarsit de saptamana sa fie cu adevarat relaxante pentru voi. Eu sigur ma voi bucura la maxim de fiecare minut, acum ca ma simt mai bine, drept pentru care v-am si adus aceasta pizza cu blat de iaurt, pe care o poate face absolut oricine!!!

Ne revedem cat de curand cu tortul meu aniversar ☐

Ingrediente:

Aluat:

- 400 g. iaurt
- 5 oua
- 10 linguri faina
- un praf de sare

Umplutura:

- 200 g. sunca de pui/curcan
- 100 g. salam sau carnaciori
- 100 g. cascaval sau mozzarella

- 1 rosie mare
- 1 ardei gras
- cateva masline (optional)

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade (foc potrivit).

Se bat ouale intregi cu sarea si iaurtul intr-un castron incapator. Se adauga faina, cernuta in prealabil, si se amesteca totul foarte bine. Se toarna aluatul intr-o tava tapetata cu hartie de copt si unsa cu ulei. Una cu diametrul de cel putin 30 cm. sau o tava de aprox. 25 cm. x 16 cm.

Carnaciorii/salamul sau sunca se feliaza dupa pofta (folositi feliute cat mai subtiri, totusi :P). Rosia si ardeiul se taie de asemenea in felii subtiri. Cascavalul sau branza mozzarella se rad.

Se aseaza pe blat un strat de sunca sau salam, apoi rosii, ardei si se presara deasupra branza. Se pun din loc in loc masline, daca va plac ☐

Pizza se coace timp de cca. 30 de minute sau pana cand se rumeneste frumos la suprafata si interiorul este copt.

Usor si nemaipomenit de bun!!!!!!!!!!!!!!

[shashin type="photo" id="14801,14802" size="large" columns="max" order="user" position="center"]