



# НАСТОЯЩАЯ ПИЦЦА

ГОТОВИМ, КАК ПРОФЕССИОНАЛЫ!



кулинарные секреты

Кулинарные секреты (Рипол)

Анастасия Кривцова

# **Настоящая пицца**

«РИПОЛ Классик»

2014

**Кривцова А. В.**

Настоящая пицца / А. В. Кривцова — «РИПОЛ Классик»,  
2014 — (Кулинарные секреты (Рипол))

Пицца – любимое многими итальянское блюдо, которое приобрело популярность по всему миру и существует множество вариантов его приготовления. В этой книге представлены рецепты как классической пиццы, так и пиццы из теста разного вида с рыбной, из морепродуктов, мясной, грибной и ассорти-начинкой.

## Содержание

Введение	5
Пицца в кулинарии разных стран	7
Пицца по-американски	8
Пицца по-испански	10
Пицца по-французски	11
Пицца по-шведски	12
Пицца по-немецки	13
Пицца по-японски	14
Пицца по-австралийски	15
Пицца по-бразильски	16
Пицца по-индийски	17
Пицца по-мусульмански	18
Пицца по-русски	19
Мясная пицца	20
Пицца по-римски	20
Пицца с говядиной и маринованными огурцами	21
Пицца с бараниной и сыром	22
Пицца «Ламакун»	23
Пицца «Айсберг»	24
Пицца с мясом и томатами	25
Конец ознакомительного фрагмента.	26

# Анастасия Кривцова

## Настоящая пицца

### Введение

Пицца – популярное блюдо, которое можно отведать во многих заведениях общественного питания. Она является национальным итальянским блюдом и представляет собой лепешку из теста с начинкой (мясом, сыром, овощами, маслинами и др.), по сути, это открытый круглый пирог. Название блюда происходит от двух итальянских слов, которые в переводе означают «тарелка» и «площадь».

Традиционная итальянская пицца изначально была пищей бедняков. Основными компонентами начинки являлись сыр, томаты, лук, оливковое масло. В разных частях Италии и в зависимости от сезона в пиццу добавляли другие продукты, в том числе рыбу и морепродукты, грибы. Неизменным оставалось только тесто, которое готовили по особому рецепту.

Впервые пицца появилась 200 лет назад в Неаполе. Местные пекари придумали готовить для бедных людей лепешки из теста, на которые выкладывали начинку из сыра и томатов, поливали ее оливковым маслом и посыпали специями. Уличные торговцы продавали пиццу и даже давали беднякам в долг, так как те не могли сразу расплатиться.

Многие рецепты неаполитанской пиццы стали классикой итальянской кулинарии. Рецепты пицц Маринара и Маргарита сохранились до наших дней, и именно они пользуются наибольшей популярностью. Пиццу Маринара называли так потому, что неаполитанские рыбаки ели ее в те времена на завтрак. Пицца Маргарита имеет особую историю. Эта любимая итальянцами пицца впервые была приготовлена в 1889 г. в Неаполе и была названа в честь жены итальянского короля Умберто I королевы Маргариты.

Произошло все следующим образом. В 1772 г. сицилийский король Фердинанд I посетил инкогнито заведение Антонио Тесты, в котором готовили различные блюда, в том числе и пиццу. Королю многое пришлось по вкусу, а особенно пицца, и он отдал приказ включить это блюдо в придворное меню. Королева выразила несогласие с ним по этому поводу, так как пицца была пищей бедняков. Через некоторое время пришедший к власти король Фердинанд II решил сделать пиццу более благородным блюдом, которое можно подавать к столу во дворце. В связи с этим он даже провел тайное совещание среди придворных поваров. Главной причиной, по которой пиццу не хотели принимать при дворе, были особенности приготовления теста – его месили ногами. Для высшего сословия такой способ казался недопустимым. К тому же ели пиццу без столовых приборов, руками. Знатные люди и представители королевского семейства не могли позволить себе пачкать руки.

Все эти вопросы разрешил вельможа Дженнаро Спадаччини. Он предложил взбивать тесто пестиком, который по его приказу изготовили из бронзы в виде человеческой фигурки. К тому же он усовершенствовал вилку. Вместо трезубых вилок стали производить вилки с четырьмя зубцами, которыми удобнее есть разнообразную пищу.

В период с 1878-го по 1900-й год королевой Италии была Маргарита Савойская. Однажды, во время визита ее супруга Умберто I в Неаполь, ей захотелось отведать любимое народом блюдо. Однако их придворный повар-француз не знал, как его приготовить. Для исполнения желания королевы ко двору пригласили местного кулинару Паппино Бранди. Он приготовил пиццу в патриотическом стиле. Ее цвета соответствовали цветам итальянского флага. Позже именно эта пицца получила название «Маргарита».

В настоящее время итальянская кухня насчитывает свыше 2000 видов пиццы. Четыре из них стали национальным достоянием – это Маринара, Маргарита, Неаполитанская, Четыре

сыра. Известны также пицца Пепперони, пицца Мейсона, пицца Карчофи, пицца Го-го, пицца Кальцоне. Пиццу в Италии готовят как совсем простую, например, кроме теста в нее входят только оливковое масло и чеснок, так и со сложными начинками. К примеру, пицца Четыре сезона содержит начинку четырех видов.

Блюдо бедняков, в которое клали имеющиеся продукты, стало очень разнообразным. Теперь в него входят не только доступные, но и деликатесные компоненты. Современная пицца – это творение искусных кулинаров и блюдо для настоящих гурманов. Тесто для нее готовят особым образом, чтобы получился тонкий корж. При этом его не раскатывают, а вращают и подкидывают руками. В качестве начинки используют специальные сорта томатов и сыр моцарелла. Из специй добавляют только чеснок, базилик, душицу. При приготовлении пиццы употребляют только оливковое масло. Выпекают итальянскую пиццу в дровяных печах при температуре 200—215°C.

Итальянцы гордятся своим кулинарным наследием и берегут его. В Италии существует огромное число пиццерий, и для того чтобы рецепты классической пиццы сохранялись в неизменном виде, государством был принят специальный закон. В соответствии с ним, пицца должна быть только круглой формы и диаметром до 35 см. В нем также указаны виды муки, томатов и дрожжей, которые можно использовать при приготовлении этого блюда. Особо тщательно соблюдается рецепт пиццы Экстра Маргарита. Для этой пиццы начинку можно готовить только с сыром моцарелла из южных районов Италии. Все владельцы итальянских ресторанов, соблюдающие закон, готовят классическую пиццу по неизменному рецепту и добавляют соответствующий знак качества к ее названиям в меню.



## **Пицца в кулинарии разных стран**

Прототип пиццы можно обнаружить в греческой истории. Греки считались хорошими хлебопеками, и именно они когда-то впервые приготовили лепешки из пресного теста с сыром. Похожие на пиццу блюда можно найти в истории палестинского народа. В исторических произведениях встречаются описания блюда в виде плоского хлеба с овощами и сыром. В древней книге о питании «Апиция» найдены рецепты блюда из теста в виде лепешки, на которую выкладывали мясо, сыр, чеснок, орехи, мяту и перец. У многих европейских и восточных народов встречаются похожие на пиццу блюда из теста. Например, у немцев это швабский пирог, у грузин – хачапури, а у русских – ватрушка. Однако именно благодаря итальянским пекарям появилась настоящая пицца, неотъемлемой частью начинки которой стали томаты. Стандартными стали и другие параметры блюда – масса теста не должна превышать 180 г, корж делают диаметром 25—35 см, в центре его толщина должна быть не более 2 мм, а по краям – 6—8 мм.

Итальянская пицца пришлась по вкусу многим. В кухне практически всех народов присутствуют продукты, необходимые для приготовления пиццы, – пшеничная мука, овечий сыр, томаты. Однако национальные кулинарные особенности влияют на рецептуру этого блюда. Каждый народ добавляет в пиццу что-то свое. Таким образом, пицца распространилась по всему свету и приобрела различный национальный колорит.

## Пицца по-американски

В конце XIX в. пицца появилась в Америке. Итальянцы, эмигрировавшие в США, привезли с собой рецепты этого блюда. В начале XX в. в Европе и США появились сети пиццерий и бесплатная адресная доставка по заказу домой или в офис. Первая американская пиццерия открылась в Нью-Йорке. Пиццу в ней готовили иначе, чем в Италии. Она отличалась высокими краями из теста и толстым слоем начинки. По окончании Второй мировой войны в Америке стали готовить сицилийскую пиццу. От классической она отличается тем, что в тесто добавляют яйца и молоко. Основа из теста получается пышной и дольше остается теплой. Со временем традиционный рецепт пиццы подвергся изменениям, хотя американцы по-прежнему любят пиццу пепперони.

Американская пицца обычно бывает с толстым коржом теста, хотя готовят и тонкую. В начинку для нее включают популярные американские продукты – курицу-гриль, бекон и т. д. В тесто американцы добавляют растительное масло и не обязательно оливковое. Добавки к пицце (топпинги) могут быть самыми разнообразными. Вместо томатной пасты американцы добавляют в пиццу томатный соус, содержащий большое количество специй и воды. Томатный соус может быть заменен чесночным маслом или шпинатно-луковым соусом. Из сыров используют для приготовления пиццы не только моцареллу, но и пармезан, проволоне, чеддер, фету и др. Из фруктов и овощей они добавляют в блюдо артишоки, баклажаны, каперсы, оливки, чеснок, лук, томаты, сладкий и горький перец, шпинат и даже ананасы. Из грибов американцы предпочитают брать шампиньоны и трюфели. Мясные начинки готовят из разнообразных колбас, бекона, говядины и курятины. Широко используются в приготовлении пиццы морепродукты. Можно отведать в Америке пиццу с тунцом, семгой, анчоусами, креветками, кальмарами, мидиями и осьминогами. В начинки для пиццы добавляют орехи и специи (чаще черный перец, базилик, орегано, перец чили). Из растительных масел используют оливковое, а также из грецкого ореха и трюфелей. Американцы употребляют пиццу горячей на обед или ланч, остатки холодной пиццы могут съесть на завтрак.

Жители Америки сильно изменили традиционные итальянские рецепты и разработали свои фирменные блюда.

*Нью-Йоркская* пицца обычно больших размеров с тонким и гибким коржом. Тесто для нее замешивают только руками. В начинку добавляют в умеренном количестве сыр и соус. Ломтики пиццы складывают руками пополам или накладывают друг на друга и только потом едят. Эта пицца у американцев называется неаполитанской. Пиццу с толстым коржом прямоугольной формы называют сицилийской. В южной части Нью-Йорка жители предпочитают пиццу прямоугольной формы с хрустящей корочкой. В нее добавляют небольшое количество сыра и иногда тесто сдабривают растительным маслом и специями.

Пицца *Нью-хэвэн* популярна в Южном Коннектикуте. Ее корж тонкий, может быть мягким или жестким. В нее не добавляют томатный соус, а только сыры твердых сортов и чеснок. Хотя по желанию покупателя могут полить ее томатным соусом. Тесто у пиццы темное и хрустящее, с горьковатым привкусом, но это хорошо сочетается со сладковатым вкусом начинки.

*Чикагская* пицца готовится в глубокой форме для выпечки. Она состоит из толстой основы с начинкой из сыра и топпинга и полита соусом. Иногда чикагскую пиццу делают из двух коржей.

Чикагская пицца с тонким тестом имеет плоскую форму. Корж смазывают томатным соусом на вине и затем на него укладывают начинку и сыр моцареллу. Эту пиццу при подаче на стол нарезают не треугольными, а квадратными кусочками.

*Греческая* пицца популярна среди эмигрантов из Греции. Она представляет собой толстый корж с хрустящей корочкой, приготовленный в печи на сковороде. Она обильно полита



оливковым маслом, а начинка содержит сыр фету, маслины и распространенные в Греции специи (орегано и др.).

*Калифорнийскую* пиццу готовят с начинкой из необычных компонентов. Среди них курица с арахисовым соусом, ростки фасоли, морковь.

*Сент-луисская* пицца похожа на тонкую чикагскую пиццу. Ее тесто по вкусу напоминает крекер. Вместо сыра моцарелла в нее кладут провол или оба сыра сразу. Начинку на корж теста выкладывают оригинальным образом: все компоненты нарезают кубиками, а сверху кладут крупно нарезанный лук, кольца сладкого перца и полоску бекона. Сент-луисская пицца имеет круглую форму, однако принято нарезать ее квадратиками.

*Канадскую* пиццу готовят с начинкой из сыров моцарелла и чеддер, бекона, пепперони, грибов, белого репчатого лука и соуса «Маринар». Тесто для нее выкладывают в виде толстого коржа.

Пиццу посыпают специями – чесноком, орегано, петрушкой.

*В гавайскую пиццу* кладут сыр моцарелла, бекон и ананас. Эта пицца приобрела популярность не только в США, но и в Канаде, Австралии, Швеции и других европейских странах.

Пицца *тако* отличается многокомпонентной начинкой. В нее входят салат, говядина, ветчина, сыр чеддер, томаты, авокадо, чипсы из кукурузы, а также соус тако и сметана.

*Пицца-гриль* имеет тонкий корж, запеченный на гриле. Готовую пиццу переворачивают и запекают с другой стороны.

Пицца *Ник-О-Боли* представляет собой закрытый пирог в форме полного месяца.

## **Пицца по-испански**

Испанская пицца значительно отличается от итальянской и американской. Начинку для нее готовят из деликатесных высококалорийных и наиболее почетных продуктов. В большом количестве в нее добавляют сладкий перец. Испанцы готовят пиццу с лососем и баклажанами, а также с беконом и фасолью. Делают они и многокомпонентные начинки для любимейшего блюда из баклажанов, фасоли, кукурузы, томатов, сладкого перца и грибов или еще одни вариант – из кукурузы, корнисонов, томатов, сыра Дор блю, зелени и специй. Такая пицца порадует настоящих гурманов! Приверженцы вегетарианского питания добавляют в пиццу брокколи. Готовят испанцы пиццу и с морепродуктами – креветками, красной икрой и авокадо. Популярна пицца с четырьмя видами начинки, выложенными на одной лепешке из теста. Сразу можно отведать несколько вкусов.

## **Пицца по-французски**

Во Франции любят пиццу с тонкой основой, которую поливают ликером и посыпают беконом с нарезанным луком. В этой стране могут приготовить пиццу со сливками или яичницей-глазуньей. Чаще всего сырые яйца выливают на тесто и все вместе запекают. Иногда яичницу-глазунью готовят отдельно и уже потом выкладывают на испеченную основу. Также французы добавляют в пиццу различные сорта сыров (моцарелла, гауда, пармезан, рокфор, фонтина, пекорино).

## **Пицца по-шведски**

В Швеции пиццу готовят с необычными компонентами. В качестве топпингов используют мясо цыпленка, бананы, ананасы, арахис и др. Пиццу щедро посыпают карри. Оригинальны здесь и в способе употребления пиццы – ее едят вилкой и ножом.

## **Пицца по-немецки**

Самую популярную пиццу в Германии готовят с начинкой из консервированного тунца. В нее добавляют и другие продукты, часто баварские колбасы.

## **Пицца по-японски**

В Японии основу из теста для пиццы жарят и поливают соевым соусом. Затем на нее выкладывают овощи, морепродукты, посыпают стружкой сушеного тунца. Для начинки часто используют кальмаров, угря, бекон, картофель, зерно, лук и майонез. При подаче на стол ее разделяют на части специальной плоской лопаткой.

## **Пицца по-австралийски**

В Австралии пицца также является популярным блюдом. Возможно, это связано с тем, что там проживает много итальянцев. Наиболее часто в этой стране можно встретить классическую итальянскую пиццу. Появились здесь и свои виды пиццы. По традиции, в пиццу австралийцы добавляют сыр моцареллу, бекон, яйца, креветки, соус. Для гурманов пиццу готовят с лососем, тигровыми креветками, боккончини, мясом крокодила или кенгуру. Большим спросом пользуется пицца с оригинальным острым фруктово-пряным вкусом. Начинка для нее содержит креветки, ананасы и соус барбекю. Часто пиццу в Австралии готовят на открытом огне в керамической печи.



## **Пицца по-бразильски**

В Бразилии пицца не менее популярна. Здесь много заведений общественного питания, предлагающих пиццу на основе рецепта неаполитанской пиццы. Можно в Бразилии также встретить американскую пиццу и оригинальную с бобами, зелены горошком, шоколадом, горчицей или бананами.

## **Пицца по-индийски**

В Индии пицца стала популярна в крупных городах среди молодой части населения. Местные кулинарные традиции внесли изменения в привычную рецептуру, поэтому индийская пицца может содержать начинку из творога, тофы или цыпленка, запеченного в тандуре, баранины, соленых рыжиков. В нее добавляют имбирь и панир (сырный продукт, напоминающий творожную массу). Тесто для пиццы в этой стране умеет готовить почти каждая хозяйка. Для начинки можно приобрести стандартные наполнители или воспользоваться своими кулинарными рецептами. Вегетарианцы во многих ресторанах могут заказать пиццу без мясных компонентов или без лука и чеснока. Также здесь готовят и настоящую итальянскую пиццу.

## **Пицца по-мусульмански**

В мусульманских странах тоже готовят пиццу. Однако в ней никогда не встречаются бекон и салями. Ислам запрещает употреблять их в пищу. Здесь популярна пицца с мясной начинкой из баранины, говяжьего фарша, с овощами. В большом количестве используются азиатские и восточные специи и пряные травы.

## **Пицца по-русски**

В конце XX в. пицца приобрела популярность и в нашей стране. Наряду с классической итальянской, здесь готовят множество вариантов пиццы с традиционными российскими продуктами. Часто русская пицца напоминает собой открытые пироги с начинкой из мяса, рыбы, колбасы. Из овощей в начинке для пиццы обычно используют томаты, сладкий перец и лук. В нашей стране можно найти пиццу не только с тунцом и семгой, но и маринованным лососем, красной икрой и даже копченой сельдью. Пицца долго время считалась в России закуской и только с появлением ресторанов итальянской кухни превратилась в самостоятельное блюдо.

## Мясная пицца

### Пицца по-римски

*Для теста:*

- 300 г муки
- 70 г маргарина
- 20—25 г дрожжей
- 230 мл молока или воды

*Для начинки:*

- 300 г говядины
- 200 г сыра
- 70 г томатной пасты
- 30 г панировочных сухарей
- 3 яйца
- зелень петрушки
- растительное масло
- черный молотый перец
- соль

Приготовьте дрожжевое тесто. Оставьте тесто, пока оно не поднимется. Затем раскатайте и выложите в смазанную растительным маслом форму.

Говядину мелко нарежьте или пропустите через мясорубку, смешайте с яйцами, добавьте томатную пасту, поперчите и посолите по вкусу. Выложите начинку на тесто. Сыр нарежьте кубиками и распределите по поверхности фарша, слегка вдавливая его в начинку. Сбрызните пиццу растительным маслом.

Запекайте около 30 мин в предварительно нагретой до 180—200°C духовке.

## **Пицца с говядиной и маринованными огурцами**

*Для теста:*

- 200 г муки
- 25 г дрожжей
- 100 мл молока
- 2 яйца
- 4 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. сахара

*Для начинки:*

- 400 г говядины
- по 3 маринованных огурца, моркови, головки репчатого лука
- 1 пучок зелени
- 5 ст. л. сметаны
- 0,5 ст. л. винного уксуса

Смешайте все ингредиенты для теста, вымесите тесто.

Приготовьте начинку. Говядину, огурцы нарежьте небольшими кубиками. Морковь очистите, натрите на терке. Лук очистите и мелко нарежьте. Зелень вымойте и мелко нарежьте. Овощи смешайте и заправьте уксусом.

Раскатайте тесто в тонкий пласт, положите на противень, предварительно смазанный маслом. На тесто выложите говядину с огурцами, овощи, смажьте все сметаной. Поставьте противень в духовку, предварительно нагретую до 180°C, на 30 мин. Готовую пиццу украсьте зеленью.

## Пицца с бараниной и сыром

*Для теста:*

- 400 г муки
- 10 г сухих дрожжей
- 1,5 ст. л. оливкового масла
- 1 ст. л. сахара
- соль
- 250 мл воды

*Для начинки:*

- 400 г отварной баранины
- 150 г твердого сыра
- 100 г вареного риса
- по 3 помидора, моркови, зубчику чеснока
- соль

В миску высыпьте муку, сделайте в ней небольшое углубление, добавьте сахар и щепотку соли, влейте оливковое масло и большую часть воды. Дрожжи разведите в 50 мл теплой воды, влейте их в муку. Все перемешайте. Выложите тесто на стол, предварительно посыпанный мукой, и месите тесто еще 5—10 мин. Полученное тесто оставьте в миске на 30 мин, чтобы оно поднялось.

Для начинки баранину нарежьте тонкой соломкой. Чеснок очистите и пропустите через чеснокодавилку. Помидоры мелко нарежьте. Морковь и сыр натрите на терке. Раскатайте тесто в тонкий пласт, положите на противень, предварительно смазанный маслом. На тесто выложите рис, баранину, чеснок, немного посолите. Положите помидоры, посыпьте сыром. Поместите противень в духовку, предварительно нагретую до 180°C, на 30 мин.



## Пицца «Ламакун»

*Для теста:*

- 300 г хлебной муки
- 200 г обычной муки
- 2 ст. л. оливкового масла
- 2 ч. л. сухих дрожжей
- 1 ч. л. соли
- 350 мл воды

*Для начинки:*

- 500 г баранины
- по 2 головки репчатого лука, зубчику чеснока
- по 4 ст. л. томатного соуса, рубленой зелени петрушки, растопленного масла
- 2 ст. л. лимонного сока
- 1 ч. л. зиры, кайенский или ямайский перец

Муку посолите, разотрите с дрожжами. Добавьте воду и оливковое масло, замесите тесто. Оно должно получиться гладким и эластичным. Переложите тесто в посуду, смазанную маслом, и поставьте в теплое место на 1 ч. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое.

Баранину пропустите через мясорубку. Лук мелко нарежьте, чеснок порубите или натрите на мелкой терке. Обжаривайте лук и чеснок в масле, пока они не станут мягкими. Добавьте бараний фарш и томатный соус. Посолите, приправьте специями. Готовьте 10 мин, затем добавьте зелень петрушки и лимонный сок. Готовое тесто снова обомните, разделите на 5 маленьких кусочков и каждый раскатайте в круг 6—7 см в диаметре. Переложите на смазанные маслом противни, накройте полотенцем и оставьте на 10 мин.

Смажьте тесто растопленным маслом. Затем в середину каждого кружочка выложите начинку и ровным слоем распределите ее по всей поверхности. Поставьте противни в разогретую до 200°C духовку и выпекайте 8—10 мин. Проследите, чтобы тесто не стало твердым и не подгорело.

Выньте противни с изделиями и накройте их полотенцем, чтобы тесто оставалось мягким и податливым. Когда выпечка слегка остынет, каждую лепешку сверните в рулет, посыпьте петрушкой и подавайте на стол.

## Пицца «Айсберг»

*Для теста:*

- 2 стакана муки
- 10 г дрожжей
- 3 ч. л. растительного масла
- 1 ч. л. соли
- 0,5 стакана воды

*Для начинки:*

- по 300 г копченой грудинки, репчатого лука
- растительное масло
- черный перец
- соль

Высыпьте муку горкой на стол и сделайте углубление. Растворите соль и дрожжи в теплой воде и влейте в муку. Добавьте растительное масло. Вымесите тесто, пока оно не перестанет липнуть к рукам. Скатайте тесто в шар, положите в большую миску, посыпанную мукой, накройте и поставьте в теплое место. Через 2 ч тесто раскатайте и положите в смазанную жиром форму.

Мелко нарежьте лук, положите его в сковороду, добавьте несколько чайных ложек масла и обжарьте на медленном огне. Периодически во время жарки нужно добавлять в лук несколько ложек горячей воды или бульона. Грудинку нарежьте на кусочки, перемешайте с жареным луком, посолите и поперчите по вкусу. Выложите начинку на тесто и сбрызните маслом. Поставьте пиццу в духовку на 45 мин, духовку предварительно нагрейте до 180—200°C.

## Пицца с мясом и томатами

*Для теста:*

- 3,5 стакана муки
- 30 г дрожжей
- по 2 ст. л. сахара, маргарина
- 1 яйцо
- соль
- 2 стакана воды

*Для начинки:*

- по 200 г отварного мяса, помидоров
- 150 г сыра
- по 100 г грибов, болгарского перца
- 2 яйца
- 1 головка репчатого лука
- 2 ст. л. растительного масла
- 5 ч. л. майонеза
- томатный соус

Муку просейте в глубокую миску. Маргарин растопите, остудите. Яйцо взбейте и посолите. Дрожжи измельчите, растворите в воде. Все соедините с мукой, замесите тесто. Накройте и дайте постоять 1,5—2 ч.

Помидоры нарежьте ломтиками. Грибы и лук нарежьте и обжаривайте на растительном масле в течение 2 мин. Мясо нарежьте тонкой соломкой, сыр натрите на крупной терке. Болгарский перец нарежьте кубиками. Яйца взбейте, заправьте майонезом.

Тесто раскатайте в пласт. Толщина его не должна превышать 5 мм. Переложите основу на смазанный маслом противень. Смажьте тесто равномерно томатным соусом. Выложите слоями мясо, грибы, перец, помидоры. Залейте начинку яичной смесью, посыпьте сыром. Выпекайте 20—25 мин в предварительно нагретой до 180—200°C духовке.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.