Пицца с курицей и грибами

Добавил(а) Оля
23.11.11 16:12 -





– 900 гр.

- Слоёное тесто - 500 гр.
- Филе курицы – 500 гр.
- Перец болгарский - 2 шт., шампиньоны - 150 гр., сыр - 200 гр.
- Лук–1 шт, помидоры - 2 шт., майонез, кетчуп, соль, перец
- Зелень



Нарезаем перец соломкой, лук кубиками.



Мясо нарезаем маленькими кусочками.



Сыр трём на крупной тёрке.



Мясо солим, перчим, обжариваем на растительном масле 10 минут.



В мясо добавляем перец и лук. Жарим еще 5 минут.



Добавляем грибы, обжариваем еще 5 минут.



Тесто раскатываем толщиной 3 мм, выкладываем на противень, смазываем кетчупом.



Выкладываем начинку, равномерно распределяем.



Помидоры, нарезанные кружками, выкладываем на мясо, поливаем майонезом, посыпаем рублен

Запекаем пиццу в разогретой до 180 градусов духовке 20-25 минут.

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:13}