



Pizza din pâine

Ingrediente

- 8 linguri MAGGI Sos dulce-picant cu ardei iute
- 8 felii Paine
- 8 linguri ardei gras verde
- 8 linguri Ceapa
- 4 linguri brânză pentru pizza
- 4 linguri brânză Cheddar

Instructiuni

1. Adună toate ingredientele de care ai nevoie pentru pizza cu pâine. Taie ardeiul și ceapa în bucăți mici și egale și rade brânza mozzarella și cheddar. Cu totul pregătit din timp, asamblarea va fi rapidă și ușoară.
2. Într-un bol mic, amestecă mozzarella rasă și brânza cheddar. Acest amestec se va topi frumos deasupra pizzei cu pâine, oferindu-i o textură cremoasă și cu brânză perfect echilibrată.
3. Pe fiecare felie de pâine întinde uniform pe toată suprafață 1 lingură de MAGGI Sos dulce-picant cu ardei iute. Gustul bogat, dulce-picant și ușor acidulat al sosului MAGGI dulce-picant cu ardei iute va crea o bază perfectă pentru topping-urile de pe pizza.
4. Apoi acoperă fiecare felie de pâine cu 1 lingură de ardei gras tocat și 1 lingură de ceapă tocată. Poți folosi și alte ingrediente după preferințe, cum ar fi ciuperci, măsline sau roșii. Apoi, presară 1 lingură de amestec de brânză (mozzarella și cheddar) uniform peste legume, acoperindu-le generos.
5. Încinge o tigaie antiaderentă la foc mediu-mare timp de 1-2 minute. Odată ce tigaia este încinsă, așează cu grijă feliile de pâine pregătite în tigaie - nu mai mult de 2 sau 3, în funcție de mărimea tigăii, pentru a avea spațiu între ele. Acoperă tigaia cu un capac pentru a ajuta brânza să se topească uniform. Redu focul la mediu și lasă feliile de pâine să se gătească timp de 7-8 minute, sau până când brânza este complet topită, face bule și este aurie. Partea de jos a pâinii ar trebui să fie crocantă și ușor aurie, de asemenea.
6. Pizza din pâine se poate prepara de asemenea și în cuptor, preîncălzit la 190°C, timp de 10-12 minute sau până când brânza s-a topit și pâinea este aurie și crocantă pe margini.

7. Când pizza este gata, scote cu grijă feliile din tavă/tigaie și așează-le pe o farfurie pentru servire. Se pot servi imediat ca o gustare distractivă, sau alături de o salată proaspătă sau un bol de supă. Poți decora și condimenta cu orice alte condimente preferați: cum ar fi busuioc proaspăt, fulgi de chili roșu sau un strop de ulei de măsline pentru un plus de aromă.

Nutritie

 42 Min

Carbohidrați	42.61 g
Energie	294.12 kcal
grăsimi	8.82 g
Proteină	11.22 g

 4