



Делимано пица

Кога говориме за Италија мораме да го споменеме ова нивно јадење кое ужива светска слава. Затоа денес ќе правиме нова варијанта на пица со малку шунка, што според мене на пицата и дава совршен вкус.



Состојки:

- 1 тесто за пица
- 100 грама Доматен сос
- 200 грама Сирење
- 40 грама Парма шунка
- 50 грама Рукола
- 30 грама Чери домати
- 1 супена лажица оригано
- маслиново масло

Чекор 1

Готово тесто за пица можете да најдете во поголемите продавници. Едноставно ставете го во тава покривајќи го целото нејзино дно.

Потоа премачкајте го целото тесто за пица со доmatен сос и малку оригано. Тоа ќе биде основата на пицата.

Чекор 2

Изрендајте го целото сирење и распоредете го по целото тесто за пица. Немојте да штедите сирење, колку повеќе сирење ќе ставите – толку повкусна ќе биде пицата.

Исто така одберете го Вашето омилено сирење пред подготовката на пицата.

Чекор 3

Ставете ја основата на пицата во рерна околу 15 минути додека сирењето целосно да се стопи и рабовите да станат крцкави и црвенкасти.

Извадете ја пицата и спремни сте да ги редите останатите состојки.

Чекор 4

Прво ставете ја свежата рукола која претходно ја измивте со студена вода, а врз руколата ставете ја шунката. Не морате да ја сечете, едноставно искинете ја со прсти и распоредете ја по целата пица.

На крајот распоредете ги исечканите чери домати одозгора и готови сте со редувањето.



Чекор 5

Се што треба да направите сега е да ја исечете пицата на еднакви парчиња и спремни сте да ја сервираате и пробате.

Совет

Наместо да нарачате пица, направете сопствена специјална Делимано пица – сигурен сум дека ќе стане едно од омилените јадења на семејството и пријателите. Пробајте ја и кажете ни како Ви се допадна.

Користени производи:



Ростер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk