



Пица со туна, слатка пченка и сладок кромид

Можеби ќе Ви се чини дека оваа пица доаѓа со чуден избор на додатоци, но кога ќе ја видите и пробате, ако првично сте биле скептични тоа бргу ќе го заборавите. Туната е многу месеста риба и заедно со слатката пченка и црвениот кромид, ова е апсолутно успешна комбинација!



Состојки:

- 2 мали конзерви туна
- 2 главици кромид со средна големина
- 2 супени лажици шеќер
- 2 супени лажици слатка пченка
- 1 конзерва сечкани домати
- 250 грама брашно
- 125 милилитри топла вода
- чаша слатко црвено вино
- половина кафена лажичка сол
- 1 кафена лажичка квасец
- 2 супени лажици маслиново масло
- сол и бибер

Чекор 1

Прво ставете го квасецот и маслиновото масло во чаша топла вода и оставете го да отстои 5 минути за квасецот да се активира...

Чекор 2

Следно, просејте го брашното во голема чинија... Потоа направете дупка во средината и во неа истурете ја смесата со квасецот...

Добро измешајте додека да се спојат сите состојки... Кога со тестото ќе можете да работите, извадете ги на работната површина и почнете да го месите со раце.

Добро месете го неколку минути, а потоа вратете го во садот со брашно и покријте го за да отстои 45 минути на топло место.

Чекор 3

Време е да го направиме слаткиот кромид... Исечкајте го кромидот на кругови и ставете го во тавата... Прво малку маслиново масло, па кромидот...

Потоа додадете 2 супени лажици шеќер... Оставете го кромидот да омекне и шеќерот да се растопи...

Кога смесата ќе почне да добива боја, сипете една чаша слатко црвено вино.

Се што треба да направиме сега е да и оставиме на топлината да го отстрани вишокот течност за во тавата да остане само лепливиот сладок кромид...



Чекор 4

Земете друга тава и во не ставете маслиново масло, а потоа и 1 конзерва сечкани домати... Зачинете со сол и бибер... Оставете ги доматиите на среден оган неколку минути за вкусовите да се концентрираат... Ова подоцна ќе биде основата за пицата. Ако сакате како замена можете да ставите доматино пире.

Чекор 5

Извадете го тестото од садот и размесете го во долгнавеста правоаголна форма... Овде ја користиме новата Делимано тава за пица која е совршена за овој рецепт... Ставете малку масло во тавата и во неа ставете го и тестото.

А сега додатоците... Прво рамномерно нанесете го доматиот сос на целото тесто.

Следен ставете го слаткиот кромид... Потоа и слатката пченка... Распоредете ја рамномерно... На крај ставете ги парчињата туната.

Чекор 5

Ставете ја во рерна загреана на 180 степени околу 18-20 минути додека тестото да стане крцкаво по рабовите...

На крај извадете ја пицата од рерна... Сервирајте ја со свежа салата, а овде ставивме и малку кисели краставички... Слатко кисел вкус!

Совет

Оваа пица обилува со вкус и боја... Туната се стврднува во текот на подготовката и има одличен вкус заедно со останатите состојки. Зошто да не ја сервираме самостојно со кремest мајонез?

Користени производи:



Тава за пржење



Ростер



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