



Пица со пилешко месо и печени црвени пиперки

Овде во Мои Рецепти планираме повремено да Ви даваме нови идеи за правење пица дома. Пицата се појавила како селски рецепт за кој се користеле остатоци од храната на богатите семејства, ставени врз подлога од обично тесто... Денес таа се служи насекаде и претставува можеби најпопуларно јадење на светот.



Состојки:

- 2 готови теста за пица
- 2 цели печени црвени пиперки
- 1 главица црвен кромид
- 2 мали парчиња пилешки гради
- 100 грама моцарела
- 3 чешниња лук
- 200 милилитри доматино пире
- 1 супена лажица оригано
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Време е за сечкање. Треба да направиме доста подготовки за да ги добиеме сите состојки на пицата...

Прво, земете ги чешнињата лук – извадете ги лушпите... оставете ги цели, но израмнете ги со нож...

Земете го црвениот кромид... и исечкајте го на крукчиња...

Потоа земете ја моцарелата, сечкајќи ја на парчиња во форма слична на крукчиња... овде не морате да бидете премногу уредни...

Исечкајте ги црвените пиперки. Користиме цели слатки печени пиперки кои ги купивме од продавница...

На крајот, исечкајте ги пилешките гради на парчиња во форма на прсти...

Чекор 2

Зачинете ги парчињата пилешки гради со маслиново масло, сол и бибер пред да ги пржите во грил тавата...

Време е за грил... Проверете ја топлината на грил тавата со рака, пред во неа да го ставите пилешкото... превртете го неколку пати... овде сакаме да добиеме боја и вкус, но готвењето на месото ќе го завршиме во рерната кога ќе го ставиме на пицата.

Следно, во истата тава... пропржете ги крукчињата црвен кромид

Мешајте го кромидот за да добие боја и оставете го да се карамелизира. Црвениот кромид содржи многу природен шеќер.



Чекор 3

Земете ја Делимано тавата за пржење... ставете ги чешнињата лук во маслиново масло... а потоа додадете го и доматното пире. Ставете една супена лажица оригано.

Крчкајте ги за да се спојат... оставете ја смесата убаво да се искрчка.... Треба да отстраниме дел од вишокот течност.

Чекор 4

Ставете едно од тестата за пица во делимано тавата за печење... Со лажица ставете го доматниот сос и распоредете го врз тестото...

А сега – забавниот дел... ставете ги лентите пилешко месо... околу 5 ќе бидат доволно.

Ставете неколку ленти црвени пиперки на пицата. Распространете ги крукчињата црвен кромид по целото тесто... Завршете со крукчињата моцарела.....

Чекор 5

Ставете ја тавата во рерна да се пече 20 минути на температура од 150 степени.

Чекор 6

Извадете ја тавата кога ќе сметате дека тестото за пица е доволно печено и дека сирењето е fino и крцкаво...

Време е за сервирање... Сервирајте ја цела на чинија, исечена на 4 парчиња за да ја споделите со некого, или можеби само за Вас!

Совет

Оваа пица е убава комбинација на природно слаткиот црвен кромид и печени пиперки со сочното пилешко подготвено во грил тавата. Правењето пица е секогаш забавно... имате дозвола да бидете креативни и измислите нешто сосема ново.

Користени производи:



Грил тава



Ростер



Тава за пржење

delimano®

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