



## **A to potrawy, które gotowaliśmy wiosną, zanim pandemia odebrała nam zajęcia**

### Pizza

składniki na ciasto:

25 g świeżych drożdży  
150 ml ciepłej wody  
1/2 łyżeczki cukru  
250 g mąki pszennej  
1 pełna łyżeczka soli  
1 łyżka oliwy z oliwek

sos pomidorowy:

1 puszka obranych pomidorów  
1 łyżka oliwy  
sól, pieprz, 1 łyżeczka cukru, 1/2 łyżeczki suszonego oregano  
2 białe kulki mozzarelli  
1/2 pęczka świeżej bazylii

sposób przygotowania:

ciasto:

1. Drożdże wymieszaj w kubku z ciepłą wodą, dodaj cukier i 2 łyżeczki mąki. Odstaw na około 15 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Mąkę przesiej do miski, dodaj sól, wymieszaj.
3. Do mąki stopniowo wlewaj roztwór drożdży jednocześnie delikatnie i powoli mieszając składniki drewnianą łyżką, zagarniając do środka kolejne partie mąki. Na koniec wlej oliwę i powoli łącz składniki w jedną część.
4. Wyrób dokładnie ciasto, przykryj ściereczką i odstaw do wyrośnięcia na około 1 i 1/2 godziny.

sos pomidorowy:

1. Pomidory z puszki zagotuj w rondelku razem z oliwą, solą, pieprzem, oregano oraz cukrem.
2. Zmiksuj lub rozdrobnij widelcem a następnie gotuj przez około 15 minut pod przykryciem.

pizza:

1. Wyrośnięte ciasto rozwałkuj, rozłóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posmarowanej oliwą.
2. Odstaw na około 1/2 godziny do podrośnięcia w ciepłe miejsce bez przeciągów, pod przykryciem ze ściereczki.
3. Nagrzij piekarnik do maksymalnej temperatury 250°C.
4. Podrośnięte ciasto na pizzę posmaruj sosem pomidorowym rysując okręgi
5. Posyp tartym serem. Połóż dodatki.
6. Włóż pizzę do piekarnika. Piecz przez około 9 - 10 minut, aż boki pizzy lekko się zarumienią a spód będzie upieczony i chrupiący. Wyjąć pizzę z piekarnika i posypać listkami bazylii.

### Pizza z serem pleśniowym i gruszką

dodatki:

ser pleśniowy

100 g. tartej mozzarelli

1 gruszka

ziarna słonecznika lub orzechy włoskie

rukola

sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto i sos pomidorowy.
2. Ser pleśniowy pokrój w cienkie plastry.
3. Gruszkę pokrój na ćwiartki, usuń gniazdo nasienne. Pokrój w cienkie plasterki.
4. Na cieście posmarowanym sosem połóż ser pleśniowy, plasterki gruszki, posyp ziarnami słonecznika lub orzechami.
5. Całość posyp tartą mozzarellą.
6. Pizzę piecz przez około 10 - 12 minut lub do czasu aż boki i spód będą zrumienione. Po wyjęciu z piekarnika posyp rukolą.

### Pizza hawajska

dodatki:

1 kulka mozzarelli

100 g. tartej mozzarelli

100 g szynki

1/2 puszki ananasa

sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto i sos pomidorowy.
2. Szynkę pokrój na małe kwadraciki.
3. Plastry ananasa pokrój na drobne trójkąty.
4. Mozzarellę w kulce pokrój w cienkie plastry.
5. Na posmarowane sosem ciasto nakładaj plastry mozzarelli, szynkę i ananasa. Posyp tartą mozzarellą.
6. Piecz przez około 10 - 12 minut lub do czasu aż boki i spód będą lekko zrumienione.

### Pizza z pieczarkami i cebulą

dodatki:

1 kulka mozzarelli  
100g mozzarelli tartej  
kilka pieczarek  
1/2 cebuli

sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto i sos pomidorowy.
2. Pieczarki obierz ze skórki i pokrój w cienkie plasterki.
3. Cebulę obierz i pokrój w piórka.
4. Mozzarellę w kulce pokrój w cienkie plastry.
5. Na posmarowane sosem ciasto nakładaj plastry mozzarelli, posyp piórkami cebuli a następnie ułóż plastry pieczarek. Posyp tartą mozzarellą.
6. Piecz przez około 10 - 12 minut lub do czasu aż boki i spód będą lekko zrumienione.

## Cebularz lubuski

składniki:

ciasto:

50 g świeżych drożdży  
1 łyżka cukru  
500 g mąki  
1 szklanka ciepłego mleka  
1 jajko  
2 łyżeczki soli  
60 g masła

nadzienie:

2 duże cebule  
3 łyżki maku  
1 łyżeczka soli  
2 łyżki oleju

sposób przygotowania:

1. Mleko podgrzej tak, aby było ciepłe ale nie gorące.
2. Świeże drożdże wymieszaj z cukrem, 2 łyżkami mąki i częścią ciepłego mleka. Pozostaw do wyrośnięcia.
3. Rozpuść masło z resztą mleka.
4. Wymieszaj mąkę z solą. Dodaj wyrośnięty roztwór oraz masło z mlekiem.
5. Jajko roztrzep widelcem i dodaj do pozostałych składników, zostawiając 1 łyżkę na posmarowanie brzegów cebularzy.
6. Wyrób ciasto tak aby odstawało od ręki, jeśli będzie za rzadkie dodaj trochę mąki. Pozostaw do wyrośnięcia (60 - 90 minut).
7. Cebulę pokrój w grubą kostkę, obgotuj przez 1 - 2 minuty we wrzątku i odcedź.
8. Gorącą wymieszaj z makiem, solą i olejem. S
9. Przełóż do słoika, szczelnie zamknij, a po ostygnięciu wstaw do lodówki. Cebulę najlepiej jest przygotować na dzień lub dwa dni przed pieczeniem cebularzy.
10. Ciasto wyłóż na stolnicę posypaną mąką i powygniataj przez ok. 1 - 2 minuty.
11. Podziel na 14 części.
12. Każdą część rozwałkuj na placek, ułóż na cienko wysmarowanej olejem blasze do pieczenia.
13. Brzegi placków posmaruj odłożonym jajkiem.

14. Rozłóż cebulę z makiem. Zostawić do wyrośnięcia (30 - 60 minut).
15. Piekarnik nagrzej do 180 st.
16. Piecz przez ok. 20 minut na lekko złoty kolor.