

# Пицца для самых ленивых

## «Маэстро»

Попробуйте приготовить



# Ингредиенты для «Пицца на сковороде "Для самых ленивых"»

## Тесто

- Йогурт — 1 стак.
- Мука пшеничная — 7 ст. л.
- Яйцо куриное — 1 шт
- Масло растительное (для жарки) — 1 ст. л.

## Начинка

- Колбаса — 100 г
- Сыр плавленый (1 упаковка пластинок) — 1 упак.
- Помидор — 1 шт
- Перец болгарский — 1 шт
- Лук зеленый (зеленый лук, можно укроп, любую зелень) — по вкусу
- Кетчуп — по вкусу
- Соль — по вкусу

Это кол-во продуктов рассчитано  
приблизительно на сковороду диаметром 25-26  
см.



В йогурт вбиваем яйцо и добавляем муку.



Теперь необходимо перемешать продукты

Эта основа для пиццы  
тесто должно быть без  
комочков.

Оно должно быть в  
меру густым и не  
слишком жидким,  
немного гуще  
консистенции теста  
для блинов.

Готовится буквально за  
минуту.



Нагреть сковороду (антипригар) добавить каплю раст. масла

сильно раскалить сковородку не надо, лишь до той температуры, когда выливаете тесто и оно слегка шипит.

Когда тесто вылили (выложили ложкой)

Выкладываем наверх пластинки плавленого сыра



Далее наносим кетчуп

Сверху выкладываем  
тонкие ломтики  
колбасы.



Посыпаем зелёным луком (любимой зеленью).



выкладываем нарезанные кружками помидоры  
(все режем не очень толсто), солим по вкусу.



выкладываем нарезанные кружками помидоры  
(все режем не очень толсто), солим по вкусу.



Накрываем все хорошо плавленым сыром  
(лучше стараться все закрыть) укладывать по  
своему усмотрению.



Накрываем крышкой и ставим готовится на  
средний огонь, 10-15 минут, как расплавится  
сыр- готово!



Моментальная пицца готова.





ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

МЯУ-У-У

