

# PIZZA SUPREME Z PULPECIKAMI WEGETARIAŃSKIMI

## SKŁADNIKI

🍷 6 PORCJI

🕒 40 MIN

🍴 ŚREDNI

1 opakowanie Garden Gourmet  
KLOPSIKI WARZYWNE

1/2 czerwonej papryki

1/2 cebuli czerwonej

2 szklanki startego sera mozzarella

Trochę oliwy z oliwek

Trochę liści rukoli do dekoracji

2 szklanki mąki pszennej do pizzy  
albo typ 550

1 opakowanie drożdży instant

Szczypta soli

1 szklanka ciepłej wody

1 puszka pomidorów w puszcze –  
najlepiej włoskich

Trochę pieprzu do smaku

Trochę ulubionych przypraw, np.  
bazylii, oregano, czosnku, ziół  
prowansalskich

Pizza supreme z pulpecikami to udane połączenie kuchni włoskiej z amerykańską. Ta sycąca pizza zawiera roślinne pulpeciki Garden Gourmet, choć oczywiście możesz je zastąpić również mięsnymi. Czerwona cebula nadaje jej słodyczy, a rukola, dla kontrastu – odrobiny ostrości. Do przyprawienia sosu pomidorowego użyj odrobiny cukru (cukier podbije smak pomidorów i zmniejszy ich ewentualną kwaśność) oraz ulubionych, włoskich przypraw, np. oregano czy tymianku. Zaprosz do kuchni rodzinę, rozdziel zadania i zamiast zamawiać pizzę, zróbcie ją razem. Podwajając liczbę składników, uzyskacie dwa placki – idealną porcję dla wyjątkowych łasuchów.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### 1. Przygotuj ciasto

Do miski wsyp drożdże oraz dodaj letnią wodę i szczyptę cukru. Całość wymieszaj. Dodaj mąkę oraz sól i całość dokładnie zagnieć do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Ciasto zagnieć w kulę i posmaruj oliwą. Odstaw do wyrośnięcia na minimum 30 min.

### 2. Zrób sos

Pomidory dopraw solą i pieprzem do smaku i zmiksuj przy pomocy blendera tak aby zostały widoczne małe kawałki. Dodatkowo sos możesz doprawić ulubionymi przyprawami.

### 3. Pokrój składniki

Paprykę kroimy w kostkę, a cebulę w piórka. Klopsiki kroimy na ćwiartki albo rozrywamy palcami na mniejsze kawałki.

### 4. Rozwałkuj ciasto i dodaj składniki

Wyrośnięte ciasto wałkujemy albo rozciągamy palcami na wielkość blaszki, na której pieczemy. Tak przygotowane smarujemy sosem i posypujemy tartym serem mozzarella. Na wierzchu układamy dodatki – kawałki klopsików warzywnych, paprykę oraz cebulę. Całość skrapiamy oliwą z oliwek.

### 5. Wstaw do piekarnika

Pizzę piecz przez ok. 15–20 min w temp. 230 st. C (termoobieg i dolna grzałka), najlepiej na dnie piekarnika.

### 6. Udekoruj i gotowe. Smacznego!

Upieczoną pizzę podaj ze świeżą rukolą i oliwą.

Recipe created by ROBERT HARNA

**SPRAWDŹ WIĘCEJ PRZEPISÓW NA  
WWW.GARDENGOURMET.PL**

