

CZEŚĆ!

Mam na imię Igor, i pragnę serdecznie powitać Cię w podróży kulinarnej, w której razem odkryjemy niezliczone możliwości przygotowywania pysznej pizzy. 25 przepisów, które znajdziesz w tym ebooku, to kwintesencja różnorodności kulinarnych tradycji z całego świata, połączona w jednym miejscu dla Twojej wygody. Od klasycznej włoskiej pizzy po egzotyczne dania inspirowane kuchnią azjatycką, przygotowałem dla Ciebie przepisy na każdą okazję. Bez względu na to, czy jesteś doświadczonym kucharzem, czy też dopiero zaczynasz swoją przygodę w kuchni, mam nadzieję, że te przepisy staną się dla Ciebie inspiracją do eksperymentowania i czerpania radości z gotowania. **Życzę Ci smacznego!**

BIAŁA PIZZA

ILOŚĆ PORCJI: 2

CZAS PRZYGOTOWANIA:
45M



SKŁADNIKI

- 0,5 kg ciasta na pizzę, podzielone na pół
- Olej roślinny do smarowania
- Gruba mąka kukurydziana do posypania
- 1/4 szklanki oliwy extra vergine
- 4 ząbki czosnku, cienko pokrojone
- 1 1/2 szklanki ricotty
- 1/2 łyżeczki soli kuchennej
- 1/2 łyżeczki świeżo zmielonego pieprzu
- 1 łyżka świeżo posiekanego oregano
- 1 łyżeczka świeżo posiekanego tymianku
- 2 szklanki startego mozzarelli, podzielone
- 1/4 szklanki startego pecorino Romano, podzielone
- Płatki czerwonego pieprzu do dekoracji

PRZEPIS

1. Rozgrzej piekarnik do 500°C. Natrzyj dwie duże blachy do pieczenia olejem roślinnym i posyp każdą warstwą mąki kukurydzianej
2. W niewielkim rondlu na średnim ogniu podgrzej oliwę. Dodaj czosnek i mieszaj, aż lekko się zezłoci, następnie natychmiast usuń z ognia. Przecedź czosnek, posól i odstaw wszystko.
3. W małej misce wymieszaj razem ricottę, sól, pieprz i połowę ziół.
4. Uformuj z połowy ciasta kulę na pizzę, przenieś na blachy do pieczenia i rozłóż dokładnie.
5. Posmaruj każde ciasto oliwą z czosnkiem. Posyp każdą pizzę 1 szklanką mozzarelli i 2 łyżkami pecorino, a następnie nałóż 3/4 szklanki mieszanki ricotty.
6. Piecz pizzę, aż brzegi będą złociste, a ser będzie rozpuszczony, przez 15-17 minut.
7. Udekoruj pozostałymi ziołami i pieprzem przed podaniem

[Kup książkę](#)

PIZZA CARBONARA

ILOŚĆ PORCJI: 2

CZAS PRZYGOTOWANIA:
45M



SKŁADNIKI

- 3 plasterki boczku
- 1 kula ciasta na pizzę
- mąka pszenna
- 1 szklanka świeżo startej mozzarelli
- 1/4 szklanki świeżo startego parmezanu
- 1 duże jajko
- Sól kuchenna
- Świeżo zmielony czarny pieprz

PRZEPIS

1. Rozgrzej piekarnik do 500° i umieść blachę do pieczenia na środkowej półce.
2. Na dużym rondlu na średnim ogniu podsmaż boczek aż będzie chrupiący. Przełóż na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym.
3. Uformuj ciasto na pizzę na okrąg o średnicy 20-25 cm i umieść je na dobrze oprószonej łopatkę do pizzy
4. Nałóż na ciasto równą warstwę mozzarelli i parmezanu, omijając sam środek (aby zostawić miejsce na jajko) i pozostawiając obrzeże 2 cm wokół na krawędź. Rozsyp podsmażony boczek na całej pizzy.
5. Wyciągnij rozgrzaną blachę do pieczenia z piekarnika i ostrożnie przenieś przygotowaną na nią pizzę.
6. Piec przez 9-10 minut, aż będzie złocista i rozpuszczona, następnie ostrożnie rozbij jajko na środku pizzy, Włóż ponownie pizzę do piekarnika i piecz, aż białko jajka się zetnie, ale żółtko wciąż będzie płynne, przez 2-3 minuty.
7. Przypraw jajko solą i pieprzem, podawaj gorące.

[Kup książkę](#)

PIZZA POCKETS

ILOŚĆ PORCJI: 4

CZAS PRZYGOTOWANIA:
30M



SKŁADNIKI

- 400g ciasta na pizzę
- 1/2 szklanki sosu marinara
- 1 i 1/2 szklanki startego sera mozzarella
- 1/2 szklanki pepperoni
- 1 duże jajko

PRZEPIS

1. Rozgrzej piekarnik do 400° i wyłóż blachę do pieczenia papierem
2. Na oprószonej mąką powierzchni rozwałkuj obie kule ciasta na pizzę i pokrój je w poprzek na trzecie części. Na dolnej połowie każdego kawałka ciasta rozłóż łyżkę sosu marinara, a następnie posyp mozzarellą i pepperoni.
3. Użyj palców, aby dokładnie przykleić brzegi ciasta, a następnie zaciśnij.
4. Posmaruj wierzch roztrzepanym jajkiem i przenieś na przygotowaną blachę do pieczenia.
5. Piecz w piekarniku przez około 20 minut

[Kup książkę](#)