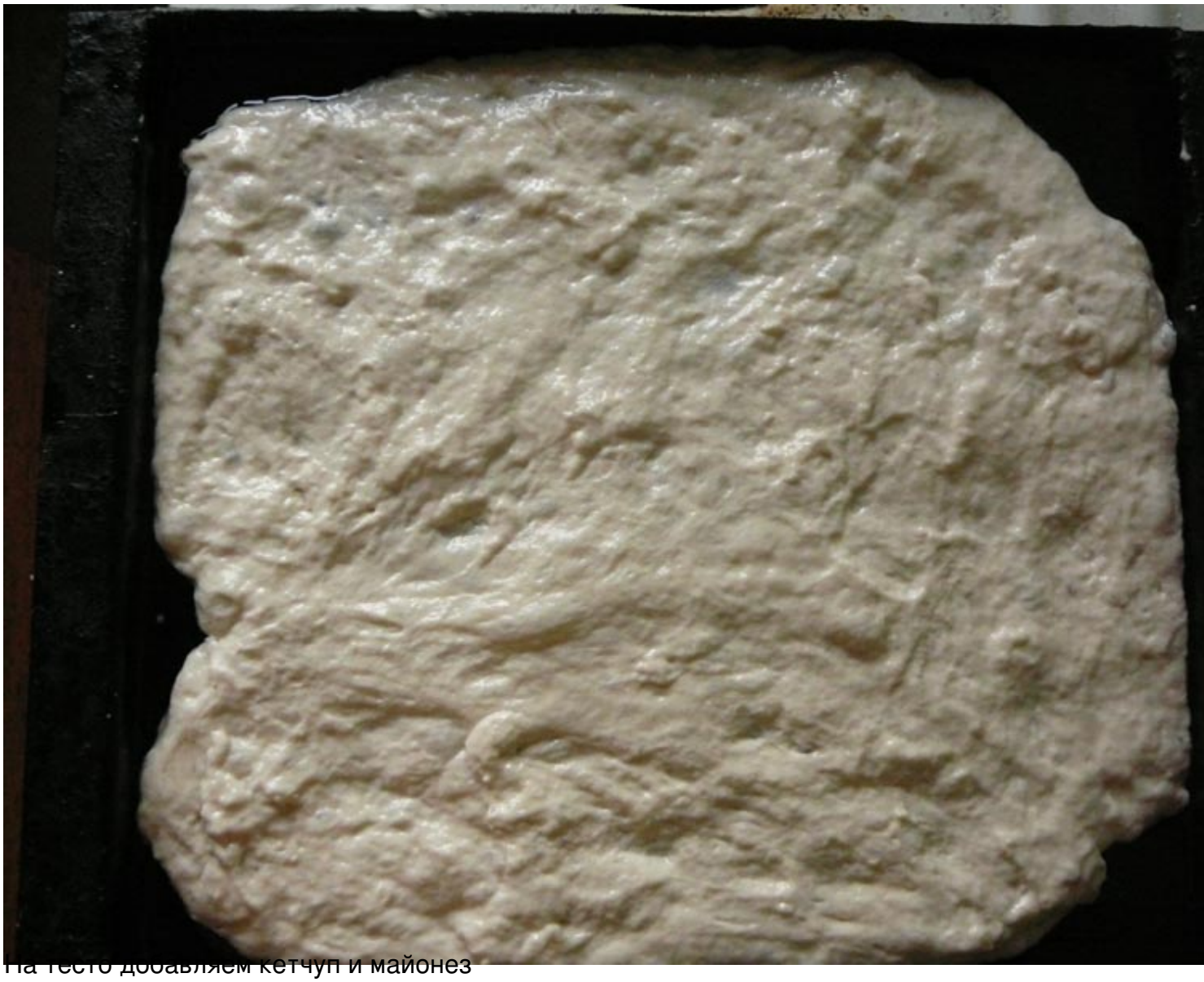
Кто же не любит это итальянское блюдо? Каждая хозяйка готовит его по-своему. Вот мой рецепт приготовления вкусненькой пиццы с грибами и ветчиной.Я готовлю сразу 2 небольших противня (можно заменить на 1 большой), поэтому и расход продуктов буду приводить на них.

Понадобится:
- тесто – можно купить в магазине дрожжевое или слоеное, а лучше сделать самим – ниже я приведу рецепт;
- 300-400 грамм грибов(лучше свежих и лесных(опята, белые...), но можно взять и шампиньоны, у них просто вкус и аромат не так выражен);
- 1 банка оливок или маслин(с оливками получается поострее);
- сыра грамм 300;
- колбасы или ветчины грамм 500, если берете колбасу, то лучше копченую;
- майонез, кетчуп и хорошо бы пару помидорок, но зимой и ранней весной можно и без них, потому что такие помидоры пицце не добавляют никакого вкуса.


MIUM
МАЙОНЕЗ
ПРОВАНСАЛЬ
ВЫСОКОКАЛОРИЙНЫЙ
ОЛИВКИ



тесто.



На тесто добавляем кетчуп и майонез



И все это в художественном порядке размазываем легкими движениями.



Далее выкладываем колбасу – как видно тесто уже не скатывается.



Дальше грибы и оливки.



Все это засыпаем тертым сыром.



Установим в духовку, разогретую до 250 градусов, на 20-30 минут как раз



**Приятного аппетита!**