

СОЛНЫШКО

Пицца с кукурузой и сосисками



Ингредиенты

Кукуруза сладкая, Bonduelle	— 0.5 банки (170 г)
Тесто для пиццы	— 1 корж
Томатная паста	— 6 ст. л.
Сыр моцарелла	— 100 г
Сосиски	— 4 шт.
Масло оливковое	— 1 ст. л.
Соль морская	— по вкусу
Перец черный	— по вкусу

Способ приготовления:

🕒 15 мин.

🍴 4 порции

🍽️ 78 ккал

1. Смажьте тесто томатной пастой, отступив от края 1 см.
2. Натрите сыр на крупной терке, посыпьте поверх томатной пасты.
3. Разрежьте сосиски вдоль на 4 части и разложите в виде солнечных лучей, отступив от края 2 см.
4. Сбрызните пиццу оливковым маслом, при желании приправьте солью и перцем и поставьте в заранее разогретую до 220°C духовку на 15-20 минут.
5. Слейте из кукурузы лишнюю жидкость. Выложите кукурузу в центр пиццы и между лучиков.
6. При подаче разрежьте пиццу на порции.

