

Ольга Ивушкина

***Пицца
с соблазнительными
начинками***



УДК 641/642
ББК 36.997
И17

Ивушкина, О.

И17 Пицца с соблазнительными начинками / О. Ивушкина. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2021. — 64 с. — (Готовим легко и просто!).

ISBN 978-5-521-75411-3

Книга представляет собой сборник оригинальных рецептов приготовления пиццы с различными начинками. Оригинальные соусы прекрасно подчеркивают вкусовые качества пиццы. Любой рецепт из этой книги легко готовится и не требует какой-то дополнительной информации. Книга может быть прекрасным подарком как для начинающих, так и для искушенных хозяев и хозяек.

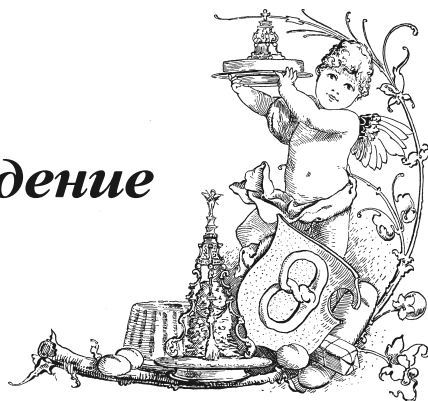
Книга рассчитана на широкий круг читателей.

BIC WBA
BISAC CKB000000

ISBN 978-5-521-75411-3

© Т8 RUGRAM, оформление, 2021
© Т8 Издательские технологии, 2021

Введение



Пиццы могут быть прекрасным дополнением к основному меню и позволяют красиво и аппетитно сервировать как праздничные, так и будничные столы. Пицца может быть использована и как самостоятельное блюдо, и как закуска перед обедом или ужином, к супу, к чаю или кофе и т. д. Пицца может быть быстро приготовлена и в том случае, если к вам неожиданно нагрянули гости. Приведенные ниже рецепты рассчитаны как на состоятельных людей, так и на тех, кто не может позволить себе покупать дорогие изысканные продукты. Пицца привлекательна и тем, что может быть приготовлена из оставшихся продуктов.

Для многих гурманов важен не только вкус, но и внешний вид блюда: пицца прекрасно отвечает как одному, так и другому требованию. Причем варианты ее приготовления настолько разнообразны, что могут удовлетворить вкусы даже самых капризных. Они прекрасно подходят в качестве основного блюда, так как достаточно питательны и калорийны. Для тех же, кто особо заботится о своей фигуре, в этой книге предлагаются рецепты приготовления малокалорийных пицц. Продукты, используемые для приготовления пиццы, могут быть найдены в любое время года. Более того, для тех, чей

жизненный ритм не позволяет долгое время стоять у плиты, предлагаются рецепты пицц, приготовление которых займет совсем немного времени. Так что готовьте пиццу и наслаждайтесь ее изысканным вкусом. Приятного аппетита!



Глава 1

Пицца

с мясной начинкой



Пицца с мясом

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г говядины, соль, специи,
10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите говядину до полуготовности. Пропустите отваренное мясо через мясорубку, приправив солью и специями. Выложите мясо на тесто, сформовав из него лепешку, смазав сливочным маслом и подняв бортики. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С пикантными мясными кусочками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г говядины, пряности,
соль, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите говядину до полуготовности с пряными кореньями. Мясо нарежьте на небольшие тонкие кусочки и выложите на смазанное

сливочным маслом тесто, образовав из него лепешку и подняв бортики. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С пряным мясным фаршем

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 250 г фарша (свиного, говяжьего или смешанного), пряности, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Добавьте в фарш пряности, сочетая их по вкусу, выложите на тесто, сформовав из него предварительно круглую лепешку, смажьте маслом и поднимите бортики. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С жареной говядиной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, соль, специи, 100 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарезьте говядину на небольшие узкие кусочки, обмакните в специях и обжарьте на сливочном масле. Кусочки выложите на тесто, сформируйте из него лепешку, смажьте маслом и поднимите бортики. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С обжаренным мясом в подливке

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г говядины, соль, специи, 100 г сливочного масла, подлива из сметаны

или томатов (можно использовать готовые соусы).

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями и пропустите через мясорубку. Обжарьте мясную крошку на сливочном масле в течение 10 мин, поместите на тесто, сформованное в виде окружности и смазанное сливочным маслом, поднимите бортики. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре. При подаче полейте небольшим количеством подливы или соуса.

С мясом и зеленью

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, по 50 г репчатого лука и зелени, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Сформируйте из теста круг, смажьте сливочным маслом и выложите мясо. Мелко нарежьте лук и зелень, посыпьте ими мясо и поднимите края пиццы. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

Слоеная, мясная

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 150 г говядины и свинины, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, часть его нарежьте тонкими длинными

ломтиками, другую часть пропустите через мясорубку. Разделите тесто на две части, сформируйте из обеих частей теста окружности, одна из них должна быть в два раза толще другой. Первую часть мяса выложите на более плотный круг из теста, накройте мясо второй лепешкой, добавьте перекрученное мясо, смажьте сливочным маслом и поднимите бортики. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С мясом и помидорами

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: по 200 г говядины и помидоров, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до готовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Сформируйте из теста толстый блин, выложите на него ломтики мяса. Нарежьте помидоры колечками и разложите их поверх выложенного мяса. Смажьте сливочным маслом. Поднимите края пиццы. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С мясом и перчиками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говядины, 2 крупных сладких перца, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до готовности со специями, нарежьте на тонкие ломтики. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным мас-

лом и выложите на нее ломтики мяса. Нарежьте перцы тонкими дольками и положите на мясо. Поднимите края пиццы. Посолите, поперчите. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С говяжьим филе и печенью

Требуется: 400 г дрожжевого теста.

Для начинки: 300 г говяжьего филе, 100 г говяжьей печени, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями и отдельно печень со специями и морковью. Нарежьте филе на плоские ломтики большого размера, разложите их на сформованном в лепешку и смазанном сливочным маслом тесте. Проверните печень вместе с вареной морковью через мясорубку и выложите на мясо. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С ветчиной и луком в майонезе

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г ветчины, 70 г репчатого лука, соль, специи, банка майонеза, 50 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину на тонкие ломтики. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом и выложите кусочки ветчины. Спассеруйте лук на сливочном масле и выложите его сверху. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Залейте майоне-

зом. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С мясом и морковками

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 250 г говядины, маленькая баночка консервированных морковок, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Отварите мясо до полуготовности со специями, нарежьте тонкими ломтиками. Сформируйте из теста лепешку, смажьте сливочным маслом, выложите на нее мясо и морковки из банки. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С ветчиной

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г ветчины, соль, специи, 10 г сливочного масла.

Способ приготовления. Нарежьте ветчину тонкими ломтиками. Сформируйте из теста блин, смажьте сливочным маслом и выложите ломтики ветчины. Посолите, поперчите. Поднимите края пиццы. Выпекайте до готовности в печи СВЧ или духовке при средней температуре.

С говяжьим языком

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: 200 г говяжьего языка, соль, специи, 10 г сливочного масла.