

Блинная пицца



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (2-х человек)

- **Ингредиенты**

- Острый соус 370g 370 г
- Базилик 2
- Блины большого диаметра 3 шт.
- Желток 1 шт.
- Начинка для пиццы по вашему вкусу Салами, грибы, перцы, ветчина и тд
- Тертый сыр 100 г.

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Берем три блина большого диаметра, приготовленных по базовому рецепту. Выкладываем их на противень на бумагу для выпечки. Чтобы блинная основа «склеилась» между собой, промазываем блины яичным желтком.
2. Основу для пиццы смазываем **острым соусом Pomìto**. Сверху выкладываем любую начинку, которая вам нравится в традиционной пицце (салями, грибы, перцы, ветчина и тд) и сверху посыпаем сыром, натертом на крупной терке.
3. Отправляем в духовку, разогретую до 220 градусов, примерно на 10 минут. Сыр должен хорошо запечься. Перед подачей украшаем листиком свежего базилика.