

Crock-Pot Pizza

Przepis na wyjątkową pizzę w wersji z pepperoni lub wegetariańskiej.

 Czas na High: 2

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- - Oliwa lub olej najlepiej w sprayu.
- - 225 gram ciasta na pizzę. Ciasto może być gotowe, do kupienia w sklepach.
- - 225 gram żółtego sera mozzarella, pokrojonego w plastry.
- - 225 gram pepperoni w plastrach albo plastry świeżych pomidorów w wersji wegetariańskiej.
- - 1/2 szklanki sosu pomidorowego. Można wykorzystać jeden z naszych przepisów wykonania sosu pomidorowego w Crock-Pot.
- - 1 łyżka stołowa tartego parmezanu.
- - Świeża bazylia grubo posiekana.
- - Świeżo zmielony pieprz najlepiej czerwony.



Wykonanie:

- Wolnowar Crock-Pot ustaw na poziom HIGH, na 20 minut. - Do nagrzanego naczynia włóż ciasto na pizzę, rozciągnij je delikatnie aby zajmowało całą powierzchnię. Przykryj naczynie i ustaw na poziom grzania HIGH, gotuj przez 1 godzinę.
- Po godzinie, na górę ciasta rozprowadź 1/2 sosu do pizzy, na wierzch rozłóż plastry sera, następnie plastry pepperoni lub plastry pomidora.
- Całość możesz przyprawić czerwonym pieprzem do smaku. Przykryj i gotuj na poziomie HIGH przez 1 godzinę.