

Пицца с грибами

Нужно:

- Тесто дрожжевое сдобное (готовое) - **220 г.** (половина упаковки)
- Шампиньоны - **200 г.**
- Лук репчатый - **1 шт.**
- Помидор - **1 шт.**
- Перец болгарский - **½ шт.**
- Сыр твердый - **100 г.**
- Масло растительное

Получается: **2-3** порции

Приготовление:

1. Поскольку, мы используем готовое тесто, все, что нужно с ним сделать - это разморозить. Достаем тесто из морозильника, открываем упаковку, оставляем на **2** часа.
2. Грибы моем, режем крупными пластинками. Лук чистим, режем тонко полукольцами.
3. Перец чистим, режем мелкими кусочками. Помидор режем очень тонкими колечками.
4. Грибы и лук пассируем сначала под крышкой. Сразу солим. Время от времени перемешиваем. Ближе к окончанию, крышку снимаем и выпариваем воду. Общее время - около **15** минут.
5. Пока грибы готовятся, сминаем тесто и раскатываем его в большой круг.
6. Противень смазываем небольшим количеством растительного масла, выкладываем раскатанное тесто на противень.
7. Выкладываем обжаренные грибы и лук, затем перец.
8. Сыр трем на крупной терке прямо на пиццу. Выкладываем помидор.
9. Ставим пиццу в разогретую до **160** градусов духовку, запекаем до готовности. Около **25-30** минут.

Приятного аппетита! :)