



12 PRZEPISÓW NA NAJLEPSZĄ PIZZĘ



przepisy.pl



przepisy.pl

Pizza ze szpinakiem



15 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- ☐ 1 kg świeżego lub 500 g mrożonego szpinaku
- ☐ czosnek - 2 ząbki
- ☐ cebula - 1 sztuka
- ☐ oliwa z oliwek - 3 łyżki
- ☐ 500 g świeżego lub mrożonego ciasta drożdżowego na pizzę (mogą być też gotowe blaty)
- ☐ **Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese** - 1 opakowanie
- ☐ pomidory pelatti z puszki - 400 gramów
- ☐ ser feta - 200 gramów

Sposób przygotowania:

1. Produkt do spaghetti pomieszaj z pomidorami z puszki i zagotuj. Powstały sos odstaw na bok, aby wystygł.
2. Ciasto rozwałkuj na oprószonej mąką stolnicy. Wierzch ciasta posmaruj obficie sosem pomidorowym.
3. Na rozgrzanej oliwie, na patelni zeszklij czosnek i cebulę pokrojoną w półplastry, dodaj szpinak. Całość chwilę przysmaż.
4. Szpinak ułóż na wierzchu pizzy, oprószyć pokruszoną fetą.
5. Wstaw do rozgrzanego do 220° C piekarnika na 20 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Pizza sycylijska



 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- ☐ starty ser mozzarella - 200 gramów
- ☐ pomidorki malinowe - 150 gramów
- ☐ czarne oliwki - 40 gramów
- ☐ anchois - 6 sztuk
- ☐ **Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- ☐ cebula - 1 sztuka
- ☐ mąka pszenna - 50 gramów
- ☐ oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ☐ koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- ☐ cukier - 1 łyżeczka
- ☐ sól - 1 łyżeczka
- ☐ oregano - 2 łyżeczki
- ☐ woda - 30 mililitrów
- ☐ mąka - 1 kilogram
- ☐ woda - 500 mililitrów
- ☐ cukier - 25 gramów
- ☐ sól - 20 gramów
- ☐ olej - 50 mililitrów
- ☐ drożdże - 8 gramów

Sposób przygotowania:

1. Pomidorki i oliwki pokrój na połówki. Cebulę pokrój w piórka.
2. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą, po 10 minutach wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut.
3. Składniki na sos do pizzy połącz ze sobą tak, by nie było grudek dodaj mini kostki czosnek Knorr i dopraw pieprzem do smaku.
4. Stolnicę lub blat stołu podsyp mąką, połóż ciasto i rozwałkuj lub uformuj placek ręcznie. Placek powinien mieć około 28 centymetrów średnicy i 1 centymetr grubości.
5. Posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem, posyp po wierzchu serem, ułóż pomidory, oliwki, cebulę i anchois.
6. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 20 minut. Pizzę podawaj polaną po wierzchu oliwą z oliwek.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Pizza saszetki



Składniki:

- ☐ gotowe domowe ciasto na pizzę - 400 gramów
- ☐ **Fix Spaghetti Bolognese extra ziołowe Knorr** - 1 opakowanie
- ☐ pomidory pelatti - 1 opakowanie
- ☐ cebula - 1 sztuka
- ☐ ser żółty - 0.5 szklanek
- ☐ oliwa z oliwek - 3 łyżki
- ☐ mąka do podsypywania ciasta - 3 łyżki



30 minut



8 osób



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w drobną kostkę i zeszklij na rozgrzanej oliwie. Następnie dodaj pomidory oraz Fix Knorr, wymieszaj i gotuj razem 5-8 minut. Sos wystudź.
2. Ciasto na pizzę rozwałkuj a następnie pokrój na kwadraty o boku ok. 10-12 cm. Na każdy z nich nałóż po łyżce sosu i odrobinie sera a następnie złoż i sklej przeciwległe rogi ciasta tworząc trójkątne sakiewki.
3. Gotowe sakiewki ułóż na blasze wyłożonej pergaminem i wstaw do piekarnika nagrzanego do 220 stopni C na 10 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



Pizza góralska

przepisy.pl



45 minut



3 osoby



Łatwe

Składniki:

- ☐ starty ser mozzarella - 150 gramów
- ☐ papryczki jalapeno - 50 gramów
- ☐ fasola z puszki - 1 opakowanie
- ☐ boczek - 6 plastrów
- ☐ mąka do podsypywania ciasta - 50 gramów
- ☐ **Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- ☐ oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ☐ oscypek - 1 sztuka
- ☐ koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- ☐ cukier - 1 łyżeczka
- ☐ sól - 1 łyżeczka
- ☐ oregano - 2 łyżeczki
- ☐ woda - 30 mililitrów
- ☐ mąka - 1 kilogram
- ☐ woda - 500 mililitrów
- ☐ cukier - 25 gramów
- ☐ sól - 20 gramów
- ☐ olej - 50 mililitrów
- ☐ drożdże - 8 gramów

Sposób przygotowania:

1. Składniki na sos do pizzy połącz ze sobą tak, by nie było grudek, dodaj mini kostkę czosnek Knorr i dopraw pieprzem do smaku.
2. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą, po 10 minutach wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut.
3. Wyrośnięte ciasto podziel na trzy części. Stolnicę lub blat stołu podsyp mąką, połóż ciasto i rozwałkuj lub uformuj placek ręcznie. Placek powinien mieć około 28 centymetrów średnicy i 1 centymetr grubości.
4. Placki umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem starając się zachować centymetr odstępu od rantu placka.
5. Pizzę posyp po wierzchu serem, pozostałymi składnikami i ułóż plastry oscypka. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 20 minut. Podawaj pizzę skropioną oliwą.



przepisy.pl

Pizza domowa



 60 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- ☐ pieczarki - 5 sztuk
- ☐ chuda szynka - 4 plastry
- ☐ **Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- ☐ zielona papryka - 0.5 sztuk
- ☐ oliwki zielone (w ilościach do smaku)
- ☐ pieprz do smaku
- ☐ starty ser mozzarella
- ☐ mąka - 1 kilogram
- ☐ woda - 500 mililitrów
- ☐ cukier - 25 gramów
- ☐ sól - 20 gramów
- ☐ olej - 50 mililitrów
- ☐ drożdże - 8 gramów
- ☐ koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- ☐ cukier - 1 łyżeczka
- ☐ sól - 1 łyżeczka
- ☐ oregano - 2 łyżeczki
- ☐ woda - 30 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą, po 10 minutach wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut.
2. Składniki na sos do pizzy połącz ze sobą tak, by nie było grudek. Dodaj mini kostkę czosnek Knorra i dopraw pieprzem do smaku.
3. Pokrój pieczarki w plastry, szynkę i paprykę w paski, a oliwki na małe połówki lub krążki.
4. Uformuj z wyrośniętego ciasta pizzę o średnicy około 28 centymetrów i grubości około 1 centymetra. Formuj rękoma lub za pomocą wałka (w razie potrzeby podsyp ciasto odrobiną mąki).
5. Podwiń lekko brzegi ciasta, tworząc podwyższenie, aby sos nie wypłynął na zewnątrz.
6. Posmaruj ciasto przygotowanym sosem do pizzy, zostawiając czysty brzeg.
7. Równomiernie rozłóż na sosie pokrojone: szynkę, pieczarki, paprykę i oliwki. Posyp pizzę startym serem. Następnie nagrzej piekarnik do 220 stopni. Piecz pizzę około 15 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Pizza margherita



 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- ☐ ser mozzarella - 2 sztuki
- ☐ pomidor - 2 sztuki
- ☐ bazylia - 1 pęczek
- ☐ **Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- ☐ mąka do podsypywania ciasta - 50 gramów
- ☐ oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ☐ koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- ☐ cukier - 1 łyżeczka
- ☐ sól - 1 łyżeczka
- ☐ oregano - 1 łyżeczka
- ☐ woda - 30 mililitrów
- ☐ pieprz do smaku
- ☐ mąka - 1 kilogram
- ☐ woda - 500 mililitrów
- ☐ cukier - 25 gramów
- ☐ sól - 5 gramów
- ☐ drożdże - 8 gramów
- ☐ olej - 50 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą, po 10 minutach wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut.
2. Składniki na sos do pizzy wymieszaj ze sobą dokładnie i dopraw pieprzem do smaku.
3. Stolnicę lub blat stołu podsyp mąką, połóż ciasto i rozwałkuj lub uformuj placek ręcznie. Placek powinien mieć około 28 centymetrów średnicy i 1 centymetr grubości.
4. Placek umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem starając się zachować 1 centymetr odstępu od rantu placka.
5. Ułóż dookoła plastry pomidora na przemian z plastrami mozzarelli i posyp rozkruszoną mini kostką Knorr. Piecz w nagrzanym do 200 piekarniku około 15 minut. Udekoruj listkami bazylii.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Pizza Capricciosa



 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- ☐ starty ser mozzarella - 150 gramów
- ☐ szynka - 200 gramów
- ☐ pieczarki - 200 gramów
- ☐ zielone oliwki - 100 gramów
- ☐ mąka do podsypywania ciasta - 50 gramów
- ☐ oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ☐ **Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- ☐ mąka - 1 kilogram
- ☐ woda - 500 mililitrów
- ☐ cukier - 25 gramów
- ☐ sól - 20 gramów
- ☐ olej - 50 mililitrów
- ☐ drożdże - 8 gramów
- ☐ koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- ☐ cukier - 1 łyżeczka
- ☐ sól - 1 łyżeczka
- ☐ oregano - 2 łyżeczki
- ☐ woda - 30 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą, po 10 minutach wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut.
2. Składniki na sos do pizzy połącz ze sobą tak, by nie było grudek, dodaj mini kostkę czosnek Knorr i dopraw pieprzem do smaku.
3. Wyrośnięte ciasto podziel na trzy części. Stolnicę lub blat stołu podsyp mąką, połóż ciasto i rozwałkuj lub uformuj placek ręcznie. Placek powinien mieć około 28 centymetrów średnicy i 1 centymetr grubości.
4. Placki umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem starając się zachować centymetr odstępu od rantu placka.
5. Pizzę posyp po wierzchu szynką, pieczarkami, oliwkami i serem. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 20 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Pizza hawajska



 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- ☐ starty ser mozzarella - 200 gramów
- ☐ szynka konserwowa - 300 gramów
- ☐ **Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- ☐ ananasy z puszki - 200 gramów
- ☐ mąka do podsypywania ciasta - 50 gramów
- ☐ oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ☐ mąka - 1 kilogram
- ☐ woda - 500 mililitrów
- ☐ cukier - 25 gramów
- ☐ sól - 20 gramów
- ☐ olej - 50 mililitrów
- ☐ drożdże - 8 gramów
- ☐ koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- ☐ cukier - 1 łyżeczka
- ☐ sól - 1 łyżeczka
- ☐ oregano - 2 łyżeczki
- ☐ woda - 30 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą, po 10 minutach wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut.
2. Składniki na sos do pizzy połącz ze sobą tak, by nie było grudek, dodaj mini kostki czosnek Knorr i dopraw pieprzem do smaku.
3. Stolnicę lub blat stołu podsyp mąką, połóż ciasto i rozwałkuj lub uformuj placek ręcznie. Placek powinien mieć około 28 centymetrów średnicy i 1 centymetr grubości.
4. Placek umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem starając się zachować centymetr odstępu od rantu placka.
5. Na wierzchu pizzy ułóż starty ser, szynkę i kawałki ananasa. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 15 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- ☐ pierś z kurczaka - 100 gramów
- ☐ starty parmezan - 200 gramów
- ☐ czerwona papryka - 1 sztuka
- ☐ **Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- ☐ cebula - 1 sztuka
- ☐ pieczarki - 100 gramów
- ☐ boczek w plastrach - 200 gramów
- ☐ oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ☐ mąka do podsypywania ciasta - 50 gramów
- ☐ mąka - 1 kilogram
- ☐ woda - 500 mililitrów
- ☐ cukier - 25 gramów
- ☐ sól - 20 gramów
- ☐ drożdże - 8 gramów
- ☐ olej - 50 mililitrów
- ☐ koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- ☐ cukier - 1 łyżeczka
- ☐ sól - 1 łyżeczka
- ☐ oregano - 2 łyżeczki
- ☐ woda - 30 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Paprykę, cebule i pieczarki pokrój w plastry. Pierś podsmaż i pokrój w paski.
2. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą, po 10 minutach wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut.
3. Składniki na sos do pizzy wymieszaj ze sobą dokładnie i dopraw pieprzem do smaku.
4. Stolnicę lub blat stołu podsyp mąką, połóż ciasto i rozwałkuj lub uformuj placek ręcznie. Placek powinien mieć około 28 centymetrów średnicy i 1 centymetr grubości.
5. Placki umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem starając się zachować centymetr odstępu od rantu placka.
6. Na wierzchu pizzy ułóż starty ser oraz posyp przyprawą Knorr w mini kostkach. Paprykę, cebulę, mięso z kurczaka i pieczarki ułóż na pizzy. Na wierzchu ułóż plastry boczku. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 15 minut.



przepisy.pl

Pizza pepperoni



 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- ☐ czerwona papryka chilli - 1 sztuka
- ☐ ser mozzarella - 100 gramów
- ☐ **Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- ☐ cebula - 1 sztuka
- ☐ oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ☐ kielbasa pepperoni w plastrach - 200 gramów
- ☐ mąka - 1 kilogram
- ☐ woda - 500 mililitrów
- ☐ cukier - 25 gramów
- ☐ sól - 20 gramów
- ☐ olej - 50 mililitrów
- ☐ drożdże - 8 gramów
- ☐ koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- ☐ cukier - 1 łyżeczka
- ☐ sól - 1 łyżeczka
- ☐ oregano - 1 łyżeczka
- ☐ woda - 30 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Wyrośnięte ciasto podziel na 3-4 części. Stolnicę lub blat stołu podsyp mąką, połóż kęsy ciasta i rozwałkuj lub uformuj placki ręcznie. Placki powinny mieć około 28 centymetrów średnicy i 1 centymetr grubości.
2. Placki umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem starając się zachować 1 centymetr odstępu od rantu placka.
3. Na wierzchu pizzy ułóż tarty ser mozzarella oraz niewielką ilość papryki chilli, ułóż plastry kielbasy i cebuli i posyp rozkruszoną mini kostką Knorr. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 15 minut.
4. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą, po 10 minutach wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut.
5. Składniki na sos do pizzy wymieszaj ze sobą dokładnie i dopraw pieprzem do smaku.



przepisy.pl

Pizza quattro formaggi



 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- ☐ tarty ser z niebieską pleśnią (gorgonzola) - 100 gramów
- ☐ starty parmezan - 100 gramów
- ☐ **Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- ☐ mąka do podsypywania ciasta - 50 gramów
- ☐ oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ☐ mąka - 1 kilogram
- ☐ woda - 500 mililitrów
- ☐ cukier - 25 gramów
- ☐ sól - 20 gramów
- ☐ olej - 50 mililitrów
- ☐ drożdże - 8 gramów
- ☐ koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- ☐ cukier - 1 łyżeczka
- ☐ sól - 1 łyżeczka
- ☐ oregano - 2 łyżeczki
- ☐ woda - 30 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą, po 10 minutach wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut.
2. Składniki na sos do pizzy połącz ze sobą tak, by nie było grudek, dodaj mini kostkę czosnek Knorr i dopraw pieprzem do smaku.
3. Stolnicę lub blat stołu podsyp mąką, połóż ciasto i rozwałkuj lub uformuj placek ręcznie. Placek powinien mieć około 28 centymetrów średnicy i 1 centymetr grubości.
4. Placki umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem starając się zachować centymetr odstępu od rantu placka.
5. Pizzę posyp po wierzchu pomieszanymi serami. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 20 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Pizza di Diabolo



 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- ☐ starty parmezan - 200 gramów
- ☐ cebula - 1 sztuka
- ☐ szynka gotowana - 5 plastrów
- ☐ kielbasa pepperoni - 5 plastrów
- ☐ tabasco - 1 łyżka
- ☐ **Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- ☐ mąka do podsypywania ciasta - 50 gramów
- ☐ oliwa z oliwek - 2 łyżki
- ☐ pieczarki - 100 gramów
- ☐ papryczka jalapeno - 1 sztuka
- ☐ mąka - 1 kilogram
- ☐ woda - 500 mililitrów
- ☐ cukier - 25 gramów
- ☐ sól - 20 gramów
- ☐ olej - 50 mililitrów
- ☐ drożdże - 8 gramów
- ☐ koncentrat pomidorowy - 100 gramów
- ☐ cukier - 1 łyżeczka
- ☐ sól - 1 łyżeczka
- ☐ oregano - 2 łyżeczki
- ☐ woda - 30 mililitrów

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto do pizzy połącz ze sobą dobrze wyrabiając na stolnicy, odstaw na 10 minut do lodówki skropione wodą, po 10 minutach wyjmij do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 20 minut.
2. Składniki na sos do pizzy połącz ze sobą tak, by nie było grudek dodaj mini kostkę czosnek Knorr i dopraw pieprzem do smaku.
3. Stolnicę lub blat stołu podsyp mąką, połóż ciasto i rozwałkuj lub uformuj placek ręcznie. Placek powinien mieć około 28 centymetrów średnicy i 1 centymetr grubości.
4. Placek umieść na blasze i posmaruj z wierzchu wcześniej przygotowanym sosem starając się zachować centymetr odstępu od rantu placka.
5. Wierzch pizzy posyp tartym serem, ułóż na nim plastry cebuli, pieczarek, szynkę, posiekaną jalapeno oraz kielbasę pepperoni. Skrop sosem tabasco.
6. Piecz w nagrzanym do 200 stopni piekarniku około 15 minut.