



# Pizza Alpejska

Pizza z Alp? A jednak tak - zarówno składniki, jak i smak przywodzą na myśl najwyższe góry Europy, które - bądź co bądź - leżą też we Włoszech.

**Czas przygotowania:** maksymalnie 2,5 godz - zależnie od wariantu

**Ilość porcji:** 2

## Składniki:

100 g mozzarelli  
(patrz także składniki ciasta i sosu)  
200 g leśnych grzybów  
2 cebule  
łyżka oliwy z oliwek  
sos biały:  
2 łyżki masła  
2 łyżki mąki  
125 g kwaśnej śmietany  
sól, biały pieprz, tymianek

## Sposób przyrządzania:

Na cieście cienkim lub puszystym rozprowadzić sos pomidorowy. Oba placki posypać serem mozzarella. Przygotować biały sos: masło rozpuścić, wymieszać z mąką, nie zdejmując z ognia rozprowadzić z zimnym mlekiem. Chwilę podgrzewać. Wystudzić i wymieszać ze śmietaną, doprawić do smaku. Cebule pokroić w kostkę, grzyby na plasterki, smażyć 2-3 minuty na oliwie. Przygotowane placki połączyć sosem i ułożyć na nich grzyby. Piec 20 min w temperaturze 180 stopni.

Licencja: [Creative Commons - bez utworów zależnych](http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)