

# Pizza z kiełbasą smażoną teriyaki

Czas ogółem **35 min**

Wartości odżywcze (na porcję)  
**2899 kJ / 692 kcal**

Tłuszcz: **36,8 g** Białko: **30,8 g**  
Węglowodany: **58,8 g**

## SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

- 2** opakowania 145 g mieszanki na ciasto do pizzy
- 1 łyżka** oleju
- 4** kiełbaski wieprzowe, obrane z flaka i pokrojone na małe kawałki
- 100 ml** Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem Kikkoman
- 1** mała zielona papryka bez gniazd nasiennych, pokrojona w plasterki
- 0,5** małej cebuli pokrojonej na cienkie plasterki
- 2** kule mozzarelli 125 g, poszarpane na kawałki
- 0,5 łyżeczka** płatków chili
- 2** cebule dymki

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

Piekarnik rozgrzać do temperatury 220°C/200°C z termoobiegiem (gaz: poziom 8). Ciasto na pizzę przygotować według instrukcji na opakowaniu.

### Krok 2

Na patelni rozgrzać olej, dodać kawałki kiełbasy i smażyć je przez 3 – 4 minuty do momentu, aż przyrumienią się ze wszystkich stron. Zredukować temperaturę i dodać na patelnię sos teriyaki z prażonym czosnkiem oraz 50 ml wody. Mieszając pokryć sosem kawałki kiełbasy, całość gotować przez minutę, a następnie zdjąć z ognia.

### Krok 3

Każde ciasto na pizzę rozwałkować w koło o średnicy 25 cm i rozłożyć na dwóch blachach do pieczenia. Kawałki kiełbasy i sos rozdzielić na dwa spody pizzy, posypać pieprzem i cebulą.

### Krok 4

Piec w piekarniku 5 – 6 minut, a następnie wyjąć spody z piekarnika i ułożyć na nich postrzępione kawałki mozzarelli. Ponownie włożyć do piekarnika na 5 – 6 minut do momentu, aż ser roztopi się i rozplynie.

### Krok 5

Posypać płatkami chili oraz cebulą dymką i podać.