

# Быстрые мини-пиццы с сосисками и моцареллой

Суббота. Кино. Вернее семейный кинопросмотр. Пицца! Вернее быстрые мини-пиццы с сосисками и моцареллой. Как говорится из того, что под рукой.



Пицца в этом отношении просто прекрасный вариант. Особенно теперь, когда в качестве основы можно взять хлеб для тостов.

#пицца #италия #пицца #сосиски #сыр #моцарелла

## Быстрые мини-пиццы с сосисками и моцареллой. Ингредиенты:

Хлеб для тостов – 8 ломтиков

Сосиски – 4 штуки

Моцарелла (маленькие шарики) – 100 граммов

Твёрдый сыр – 100 граммов

Помидры-черри – 100 граммов  
Кетчуп или другой соус – 50 граммов  
Специи “Итальянские травы” – по вкусу  
Соль, перец – по вкусу



## **Быстрые мини-пиццы с сосисками и моцареллой. Приготовление:**

С помощью кулинарного кольца или ножа вырезать из ломтиков хлеба кружочки. Это будут основы для мини-пицц.

Каждый кружочек хлеба немного смазать кетчупом.

Нарезать кружочками примерно равно толщины сосиски, помидоры и моцареллу.

Твёрдый сыр натереть на тёрке.



На хлеб, смазанный соусом, разложить кружочки сосисок, моцареллы и черри.

Сверху посолить и поперчить по вкусу. Присыпать итальянскими травами и тёртым сыром.

Готовить в духовке 10-15 минут при 180 градусах по Цельсию.



## Итальянская кухня на нашем столе.

[Итальянский куриный суп](#). Всё, что посыпано тёртым сыром немедленно становится итальянским (за исключением сапогов). Именно так мы приготовили итальянский куриный супА если кроме шуток, очень интересное сочетание сливок, черешкового сельдерея и томатов. И, естественно, ароматное оливковое масло. Bellissimo!

[Овощная фриттата с макаронами](#). Фриттата если коротко – омлет. Соответственно овощная фриттата с макаронами – сами понимаете. Но как звучит. O морэ мио. Брависсимо... Самые простые и привычные блюда, красиво и по “йимпортному” названные, воистину приобретают новые нотки во вкусе и поднимают авторитет хозяйки не только в глазах гостей и подруг, но и домочадцев.

[Итальянское миндальное печенье](#). Папе шашлык, тещё постное итальянское миндальное печенье. И не перепутать. А то случаи знаете ли разные бывают. Шутка. Потому что печеньки кушали все вместе – и постящиеся и “беременные солдаты в путешествии”.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).