

# (odc.52) pizza z pełnym angielskim śniadaniem

Przepis z programu [Przekręty Jamiego Olivera](#) (odc.52)

ilość osób: **2**

czas przygotowania: **1 godzina, 35 minut**

trudność: **łatwe**

## **Składniki**

1 porcja ciasta chlebowego z podstawowego przepisu na chleb

4 duże pieczarki

1 kaszanka

5 plastrów boczku

2 kielbaski

2 pomidory, pokrojone na ćwiartki

oliwa z oliwek extra virgin

115 g mozzarelli

3 lub 4 jajka

sól morska i świeżo zmielony czarny pieprz

## **Przygotowanie**

To prosta, ale wspaniała pizza. Wskazana po nocnych baletach – idealne lekarstwo na kaca. Wyrośniętemu ciastu nadać kształt spodu do pizzy. Przełożyć na dużą blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Rozgrzać piekarnik do 200 stopni C. Porozrywać pieczarki, kaszankę i boczek – wrzucić do miski. Kielbaski połamać na kawałki wielkości klopsików – dodać do miski. Dorzucić pomidory. Skropić oliwą. Wymieszać rękoma. Doprawić solą i pieprzem. Na ciasto przełożyć sos pomidorowy, rozsmarować go na cienką warstwę. Resztę wymieszanych składników rozłożyć równomiernie na cieście. Mozzarellę rozerwać na kawałki rozrzucić na wierzchu. Piec w uprzednio nagrzanym piekarniku przez 8 min. Kiedy boczek będzie wyglądał na chrupiący, rozbić na wierzchu jajka i z powrotem włożyć do piekarnika do czasu aż się zetną. Podawać.

© Jamie Oliver