

# PizzaHUT i KFC

## Pizza - ciasto puszyste

Czas przygotowania: 15 min + 1 h wyrastanie ciasta  
Ilość porcji: 2

### Składniki:

400 g mąki  
30 g drożdży  
4 łyżki oliwy z oliwek  
2/3 szklanki mleka rozcieńczonego z wodą w równych proporcjach  
pół łyżeczki soli  
szczypta pieprzu  
bazylią, oregano, tymianek

### Sposób przyrządzania:

Mąkę wsypać do dużej miski, dodać sól i rozdrobnione drożdże. Zrobić wgłębienie, dolać oliwy z oliwek i trochę rozcieńczonego z wodą mleka. Wyrabiać ciasto dodając stopniowo mleko z wodą. Ciasto zagniatą przez około 10 minut. Następnie odstawić na około godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, a potem rozwałkować na placki grubości 5-6 mm i ponakłuwać je widelcem.

## Pizza - cienkie ciasto

Czas przygotowania: 20 min przygotowanie + 1,5h wyrastanie ciasta  
Ilość porcji: 2

### Składniki:

400 g mąki  
40 g drożdży  
6-7 łyżek oliwy z oliwek  
woda  
pół łyżeczki cukru  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
sól, pieprz, bazylią, oregano, tymianek

### Sposób przyrządzania:

Drożdże rozdrobnić i rozmieszać z trzema łyżkami wody, połową łyżeczki cukru i szczyptą soli. Dodać trzy łyżki mąki, dokładnie wymieszać i wyrobić z ciasta wałek. Odstawić na pół godziny w ciepłe miejsce. Mąkę wsypać do dużej miski, wymieszać z proszkiem do pieczenia, szczyptą soli i pieprzu i ziołami. Zrobić wgłębienie, wlać oliwę z oliwek, jedną czwartą szklanki wody i wymieszać łyżką. Dodać wałek przygotowanego wcześniej ciasta. Zagnieść dokładnie na jednorodną masę. Uformować dwie kule i odstawić na godzinę do wyrastania w ciepłe miejsce. Ciasto rozwałkować na okrągły placek o grubości około 3 mm i ponakłuwać je widelcem.

## Pizza Neapolitańska

Czas przygotowania: Maksymalnie 2,5 godz. - zależnie od wariantu  
Ilość porcji: 2

### Składniki:

200 g mozzarelli  
około 8 odsączonych filecików anchois  
4 nieduże pomidory  
20 czarnych oliwek bez pestek  
(patrz także składniki ciasta i sosu)

### Sposób przyrządzania:

Na cieście CIENKIM lub PUSZYSTYM rozprowadzić SOS POMIDOROWY. Oba placki posypać serem mozzarella, a na wierzchu rozłożyć pokrojone drobno anchois na kawałki około dwóch centymetrów, plastry pomidorów i oliwki. Piec około 20 minut w temperaturze 180 stopni.



## Margherita

Czas przygotowania: Maksymalnie 2,5 godz. - zależnie od wariantu  
Ilość porcji: 2

### Składniki:

200 g mozzarelli  
(patrz także składniki ciasta i sosu)

### Sposób przyrządzania:

Na cieście CIENKIM lub PUSZYSTYM rozprowadzić SOS POMIDOROWY. Oba placki posypać serem mozzarella. Piec około 20 minut w temperaturze 180 stopni.

## Pizza Łososiowa

Czas przygotowania: Maksymalnie 2,5 h - zależnie od wariantu  
Ilość porcji: 2

### Składniki:

200 g mozzarelli  
(patrz także składniki ciasta i sosu)  
100 g wędzonego łososia  
2 czubate łyżki odsączonych kaparów  
1 duża cebula



### Sposób przyrządzania:

Na cieście CIENKIM lub PUSZYSTYM rozprowadzić SOS POMIDOROWY. Oba placki posypać serem mozzarella. Na wierzchu ułożyć małe kawałki łososia, kapary oraz pokrojona w kostkę cebulę. Piec przez około 20 minut w temperaturze 180 stopni.

## Pizza Grecka

Czas przygotowania: Maksymalnie 2,5 h - zależnie od wariantu  
Ilość porcji: 2

### Składniki:

200 g mozzarelli  
(patrz także składniki ciasta i sosu)  
2 pomidory  
125 g sera feta  
10 czarnych oliwek bez pestek  
2 cebule



### Sposób przyrządzania:

Na cieście CIENKIM lub PUSZYSTYM rozprowadzić SOS POMIDOROWY. Oba placki posypać serem mozzarella. Na wierzchu ułożyć pokrojone w plastry pomidory, odsączone oliwki, pokrojony w centymetrowe kostki ser feta oraz plasterki cebuli. Piec przez ok. 20 minut w temperaturze 180 stopni.

## Pizza Tonno

Czas przygotowania: maksymalnie 2,5 godz. - zależnie od wariantu  
Ilość porcji: 2

### Składniki:

200 g mozzarelli  
puszka tuńczyka w oleju  
2 małe cebule  
(patrz także składniki ciasta i sosu)



### Sposób przyrządzania:

Na cieście CIENKIM lub PUSZYSTYM rozprowadzić SOS POMIDOROWY. Oba placki posypać serem mozzarellą, a na wierzchu rozłożyć odsączonego i rozdrobnionego tuńczyka oraz pokrojoną w piórka cebulę. Piec około 20 minut w temperaturze 180 stopni.

## Pizza Hiszpańska

Czas przygotowania: Maksymalnie 2,5 h - zależnie od wariantu  
Ilość porcji: 2

### Składniki:

100 g mozzarelli  
(patrz także składniki ciasta i sosu)  
50 g filecików anchois  
2 łyżki orzeszków ziemnych  
2 łyżki rodzynek  
3 duże cebule  
mielone chilli



### Sposób przyrządzania:

Na cieście CIENKIM lub PUSZYSTYM rozprowadzić SOS POMIDOROWY. Oba placki posypać serem mozzarella. Na wierzchu ułożyć pokrojone w plastry cebule, małe kawałki odsączonych anchois, rodzynek i orzeszki ziemne. Posypać chilli. Piec przez ok. 20 minut w temperaturze 180 stopni.

## Pizza Wegetariańska

Czas przygotowania: Maksymalnie 2,5 h - zależnie od wariantu  
Ilość porcji: 2

### Składniki:

200 g mozzarelli  
(patrz także składniki ciasta i sosu)  
2 pomidory  
2 małe cebule  
5 -6 szparagów lub 10 - 12 różyczek brokułów



### Sposób przyrządzania:

Na cieście CIENKIM lub PUSZYSTYM rozprowadzić SOS POMIDOROWY. Oba placki posypać serem mozzarella. Na wierzchu układać plasterki pomidorów, pokrojoną w piórka cebulę oraz ugotowane wcześniej - najlepiej na parze - szparagi, przekrojone na połówki bądź różyczki brokułów. Piec ok. 20 minut w temperaturze 180 stopni.

## Pizza Alpejska

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

### Składniki:

100 g mozzarelli  
200 g leśnych grzybów  
2 cebule  
łyżka oliwy z oliwek  
sos biały:  
2 łyżki masła  
2 łyżki mąki  
pół szklanki 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 polać sosem i ułożyć na nich grzyby. Piec 20 min w temperaturze 180 stopni.

**Smacznego!**

## **Składy pozostałych pizz:**

- Italia:** ser, oliwki, bazylia, oregano  
**Bolognese:** ser, bolonese, cebula  
**Romana:** ser, szynka, pieczarki, pomidor  
**Hawajska:** ser, szynka, ananas  
**Bruno:** ser, salami, pieczarki  
**Cipolla:** ser, szynka, salami, czosnek  
**Polla:** ser, tuńczyk, cebula  
**Verona:** ser, szynka, salami, cebula  
**Rustica:** ser, salami, baleron, cebula, jajko, oregano  
**Fungghi di bosco:** ser, pieczarki, czosnek  
**Tuna:** ser, tuńczyk, pieczarki, cebula  
**Oregano:** ser, szynka, pieczarki, papryka, oregano  
**Parfetto:** ser, tuńczyk, papryka, peperoni  
**Americana:** ser, salami, papryka, czosnek, pomidory, chili  
**Palermo:** ser, szynka, salami, peperoni, oliwki  
**Quattro stagioni:** ser, szynka, salami, pieczarki, papryka  
**Pinoccio:** ser, bolognese, cebula, brokoły, kukurydza  
**Diavolo:** ser, szynka, salami, pieczarki, cebula  
**Primavera:** ser, szynka, salami, papryka, peperoni  
**Capricciosa:** ser, szynka, pieczarki, oliwki, pomidor  
**Uno:** ser, bolognese, pieczarki, papryka, cebula, brokoły, kukurydza  
**Amino:** ser, bolognese, pieczarki, papryka, kukurydza  
**Mexicana:** ser, salami, pieczarki, papryka, cebula, czerwona fasola, chili  
**Calzone Napoli:** ser, szynka, salami, pieczarki, papryka, oliwki, chili, bazylia(najlepiej aby ja zawinąć)  
**Giardinierra:** ser, szynka, salami, pieczarki, papryka, cebula, kukurydza  
**Pronto:** ser, szynka, baleron, boczek, pieczarki, jajko  
**Dyrektor:** ser, szynka, salami, pieczarki, papryka, cebula, czosnek, peperoni, chili  
**Quattro fromaggi:** ser, cztery rodzaje sera, oregano  
**Romulus:** ser, szynka, pieczarki, papryka, brokoły, kukurydza, groszek  
**Frutti di mare:** ser, owoce morza (kalmary, małże, krewetki), czosnek, oliwki  
**Fiorentina:** ser, czosnek, jajko, szpinak, oregano  
**Rocki:** ser, szynka, salami, baleron, boczek, bolognese, pieczarki, cebula, jajko  
**Pascatora:** ser, tuńczyk, anchois (słone sardynki), owoce morza, czosnek  
**Mix:** ser, szynka, salami, baleron, boczek, pieczarki, papryka, cebula, jajko, peperoni, oliwki, parmezan  
**Shoarma:** ser, shoarma, cebula, papryka, pieczarki  
**Pompea:** ser, kurczak, cebula, pieczarki, papryka  
**Wiejska:** ser, Kurczak, cebula kukurydza, czerwona fasola, peperoni, chili  
**Maestro:** ser, kurczak, szynka, czosnek, papryka, oregano  
**Kebab:** ser, kebab z kurczaka, cebula  
**Peperoni:** ser, peperoni, cebula  
**Andaluzyjska:** ser, oliwki, mięso  
**Uśmiech Boryny:** ser, kiełbasa, pieczarki, cebula  
**Barbacue:** ser, bekon, kawałki kurczaka, cebula,  
**Boryna na Hawajach:** ser, 1 połowa: szynka, ananas, kukurydza, dodatkowy ser; 2 połowa: kiełbasa, pieczarki, cebula

**Carbonara:** ser, bekon, pieczarki, cebula, dodatkowy ser (sos śmietanowy zamiast pomidorowego)

**Kurczak Boryny:** ser, kawałki kurczaka, cebula, czerwona papryka

**Piekielny kurczak:** ser, kurczak, bekon, cebula i papryka piri piri

**Tropikalny kurczak:** ser, kurczak, bekon, ananas i cebula

**Aragońska:** ser, 1 połowa: szynka, bekon, kukurydza, ananas, 2 połowa: mięso, oliwki, pieczarki, czerwona papryka

**Ekskluzywna:** ser, szynka, pieczarki, czerwona papryka, kukurydza

**Jalapeño:** ser, mięso, bekon, czerwona papryka, cebula,

**Salamanka:** ser, czarne oliwki, bekon, szynka, czerwona papryka,

**Indyjska:** ser, sos śmietanowy; sos curry, ser, kurczak, ananas, cebula, przyprawy indyjskie w saszetce

**Meksykańska:** ser, mięso, bekon, kukurydza, papryka czerwona, papryka ostra piri piri

## Sosy i Sałatki

### Pizza - sos pomidorowy ->Obowiązkowy dodatek do pizzy.

Czas przygotowania: 5 minut

Ilość porcji: 2

#### Składniki:

2 łyżki pasty pomidorowej  
2 łyżki wody  
2 ząbki czosnku  
sól, pieprz  
2-3 łyżki posiekanych, świeżych ziół

#### Sposób przyrządzania:

Pastę pomidorową wymieszać z wodą, dodać przeciśnięty przez praskę lub drobno posiekany czosnek. Mocno doprawić do smaku solą i pieprzem. Dodać posiekane drobno zioła. Odstawić na około 10 - 15 minut.

### Sałatka Coleslaw

#### Składniki:

8 filiżanek białej kapusty startej na grubej tarce jarzynowej  
1/4 filiżanki drobno startej marchewki  
2 małe cebule drobniutko posiekane  
1/3 filiżanki cukru pudru [może być nieco mniej]  
1/2 łyżeczki [do herbaty] soli  
1/8 łyżeczki [do herbaty] pieprzu  
1/4 filiżanki mleka [lub nieco mniej, jeśli majonez nie jest bardzo gęsty]  
1/2 filiżanki majonezu [dobrze, żeby był gęsty np. Dekoracyjny,  
1 1/2 łyżki [do zupy] białego octu winnego  
2 1/2 łyżki [do zupy] soku z cytryny

#### Sposób przyrządzania:

Startą kapustę i marchewkę wsypać do sporej miski, dodać posiekaną cebulę. Cukier wymieszać z solą, pieprzem, mlekiem, majonezem, octem, sokiem z cytryny do uzyskania jednolitej konsystencji. Sosem polać warzywa i bardzo dokładnie wymieszać. Odstawić na 2 godziny w chłodne miejsce.

# KURCZAK ala KFC

## Składniki:

- 4 skrzydełka kurczaka
- jedno jajko
- sól
- curry
- ostra papryka
- mąka
- mleko
- olej
- bułka tarta
- płatki kukurydziane
- łyżka masła



## Sposób przygotowania:

Skrzydełka moczyć około 45-50 minut w wodzie z dodatkiem soli

W międzyczasie wymieszać jajko z dodatkiem mleka i przypraw (curry, ostra papryka, sól).

Ilość przypraw jaka użyjemy zależy od naszego gustu i od tego jak ma być ostry kurczak.

Na talerzu należy wymieszać mąkę i bułkę tarta w proporcji 1:3 z łyżką rozdrobnionych płatków kukurydzianych.

Części ze skrzydełek które nie mają mięsa wyrzucić, a pozostałe odsączyć z wody,

następnie w bułce tartej z mąką, a potem w jajku z przyprawami i na koniec jeszcze raz

w bułce z mąką ☺ **Pamiętaj !!** Aby na kawałkach kurczaka było dużo panierki !!

Następnie w wysokim naczyniu (np. Patelni) rozgrzej olej z dodatkiem masła (nada to aromatu) i gdy tłuszcz bardzo się rozgrzeje, włóż do niego panierowane skrzydełka.

**Pamiętaj !!** Oleju musi być tyle aby mięso było całe zanurzone !!

Smażyć do uzyskania złotawego koloru ☺

**Smacznego!**