

# Cum să faci mini pizza delicioase – Rețetă simplă și rapidă



## Cum să faci mini pizza delicioase – rețetă simplă și rapidă



Descoperă cum să faci **mini pizza** delicioase acasă, folosind doar câteva ingrediente simple și proaspete. Poți alege să îți personalizezi **pizza**, adăugând ingredientele preferate și mixând diferite arome pentru a obține un rezultat unic și delicios.

- 250 g carne, orice semipreparat
- 100 g bacon, sau orice alt mezel dorești
- 250-300 g cașcaval
- 1 ceapă roșie mică
- 1/2 ardei kapia
- 1 pachet aluat foietaj

1. Taie mușchiulețul și baconul în cuburi mici. Feliază subțire ceapa și ardeiul capia.



2. Încălzește cuptorul la 180 de grade (căldură de jos și de sus).

3. Întinde aluatul de foietaj și taie-l în opt bucăți egale.



4. Pe fiecare bucată de aluat, adaugă cașcaval, mușchiuleț, bacon, ardei capia și ceapă roșie. Rulează aluatul cu umplutura și apoi taie fiecare rulou în bucăți mai mici.

5. Intinde fiecare bucată de aluat umplut pe o suprafață presărată cu făină, formând mini pizze.



6. Într-un bol, bate oul cu lăpticul și puțină sare. Unge fiecare mini pizza cu acest amestec.

7. Pune mini pizzele pe o tavă și coace-le în cuptorul preîncălzit pentru aproximativ 15-20 de minute sau până devin aurii și crocante.

8. Servește mini pizzele calde, ideale ca aperitiv sau gustare pentru musafiri.

