LINDA BEN

Pöddupizza



Eldunartími

25 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Pöddupizza er sniðug einföld hugmynd fyrir Halloween fyrir bæði börn og fullorðna. Maður einfaldlega skiptir pizzadeigi í 4 hluta, fletur þá út og setur sósu og ost. Svo notar maður ólífur, pepperóní og papriku til að gera pöddur.
Svo til að gera pizzurnar aðeins meira krúttlegar er sniðugt að setja nammi augu á pepperóníið, en það þarf samt ekki frekar en maður vill.

Pöddupizza

- Pizzadeig skipt í 4 hluta (annað hvort keypt tilbúið eða nota þessa uppskrift)
- pizzasósa
- Rifinn mozzarella frá Örnu Mjólkurvörum
- Svatar ólífur – heilar, steinlausar
- Pepperóni
- Rauð paprika
- Nammi augu

Aðferð:

1. Kveikið á ofninum og stillið á 230°C, undir og hita.
2. Skiptið pizzadeiginu í 4 hluta og fletjið hvern hluta út.
3. Smyrjið deigin með pizzasósu og dreifið rifnum osti yfir.
4. Setjið pepperóní á pizzurnar og skerið paprikuna í mjög þunnar sneiðar og skerið hverja sneið í bita. Raðið bitunum upp við pepperóníið svo það myndist padda.
5. Setjið heila ólífu á pizzurnar og skerið nokkrar ólífur í sneiðar, raðið sneiðunum hliðiná heilu ólífunum svo það myndist padda.
6. Bakið inn í ofni þar til osturinn byrjar að gyllast.
7. Raðið nammi augum á pepperóníið.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.