

Πίτσα στο τηγάνι με αβγό

Μοναδική πίτσα στο τηγάνι με αβγό! Εύκολη γρήγορη και προπαντός γευστική! Τα υλικά είναι απλά για αυτό μην διστάσεις να φτιάξεις την συνταγή!

ΥΛΙΚΑ

200 γρ. αλεύρι Αφοι Κεραμάρη MANNA

75 ml νερό

1 κουταλιά ελαιόλαδο

1/2 κουταλάκι αλάτι

1 κουταλάκι ζάχαρη

Σάλτσα ντομάτας (τριμμένη ντομάτα, αλάτι, πιπέρι, ελαιόλαδο,ρίγανη)

1 αβγό

κασέρι

Μαϊντανό και μαρούλι για το σερβίρισμα



ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Για να φτιάξεις τη ζύμη ακκολούθησε την παρακάτω συνταγή [εδώ](#). Μόλις έχεις έτοιμο στο ζυμάρι πάρ'το και άνοιξέ το σε σχήμα πίτσας. Βάζουμε μέσα στο τηγάνι το πιτάκι. Όταν είναι σχεδόν έτοιμο βάζουμε και το αυγό έτσι ώστε να τηγανιστούν μαζί. Βάλε σάλτσα πάνω στην πίτα και τρίψε κασέρι. Πάρε το τηγανιτό αυγό και ακούμπησέ το από πάνω.

Σέρβιρε και καλή όρεξη!



