Pizza dip z ciągnącą mozzarellą i babeczkami włoskimi

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **średni**

Składniki

Babeczki:

- Babeczki Wytrawne Gellwe – Włoskie Smaki – 1 opakowanie
- jajka – 2 szt.
- olej – 100 ml
- mleko – 150 ml

Pizza dip:

- Pomidory malinowe – 3 sztuki
- Oliwa – 2 łyżki
- Czosnek – 2 ząbki
- Oregano – 1 łyżeczka
- Parmezan lub Grana Padano – 3 łyżki
- Sól – do smaku
- Pieprz – do smaku
- Cukier – opcjonalnie, do smaku
- Mozzarella – minimum 100 g

Sposób przygotowania

1. Babeczki Wytrawne Gellwe – Włoskie Smaki przygotuj zgodnie z instrukcją znajdującą się na opakowaniu.
2. Pomidory oczyść z gniazd nasiennych. Skórkę natnij od spodu na krzyż, a następnie przekrój każdy pomidor na pół.
3. Na patelni rozgrzej oliwę i ułóż pomidory przeciętą stroną do dołu. Przykryj i duś przez 10–15 minut, aż całkowicie zmiękną.
4. Zdejmij skórkę z pomidorów i dokładnie je rozgnieć. Smaż bez przykrycia, aż nadmiar wody odparuje. Dodaj czosnek, oregano, starty parmezan lub Grana Padano, sól i pieprz. W razie potrzeby dodaj odrobinę cukru. Duś jeszcze przez około 2 minuty.
5. Gotowy sos posyp startą mozzarellą. Przykryj patelnię i podgrzewaj do momentu, aż ser całkowicie się roztopi i będzie apetycznie ciągnący.
6. Pizza dip podawaj na ciepło razem z wytrawnymi babeczkami Gellwe. Odrywaj kawałki babeczek i maczaj je w gorącym pomidorowym sosie z mozzarellą.

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Pizza dip z ciągnącą mozzarellą i babeczkami włoskimi

Babeczki włoskie smaki

Włoskie inspiracje w formie pysznych, wytrawnych babeczek, które przygotujesz szybko i bez zbędnych komplikacji. Świetnie sprawdzą się jako lunch do szkoły lub pracy, element deski serów, przekąska na piknik lub spotkanie z przyjaciółmi. Produkt sygnowany przez Annę Muchę to prosty sposób na wytrawną przekąskę w prawdziwie włoskim stylu.