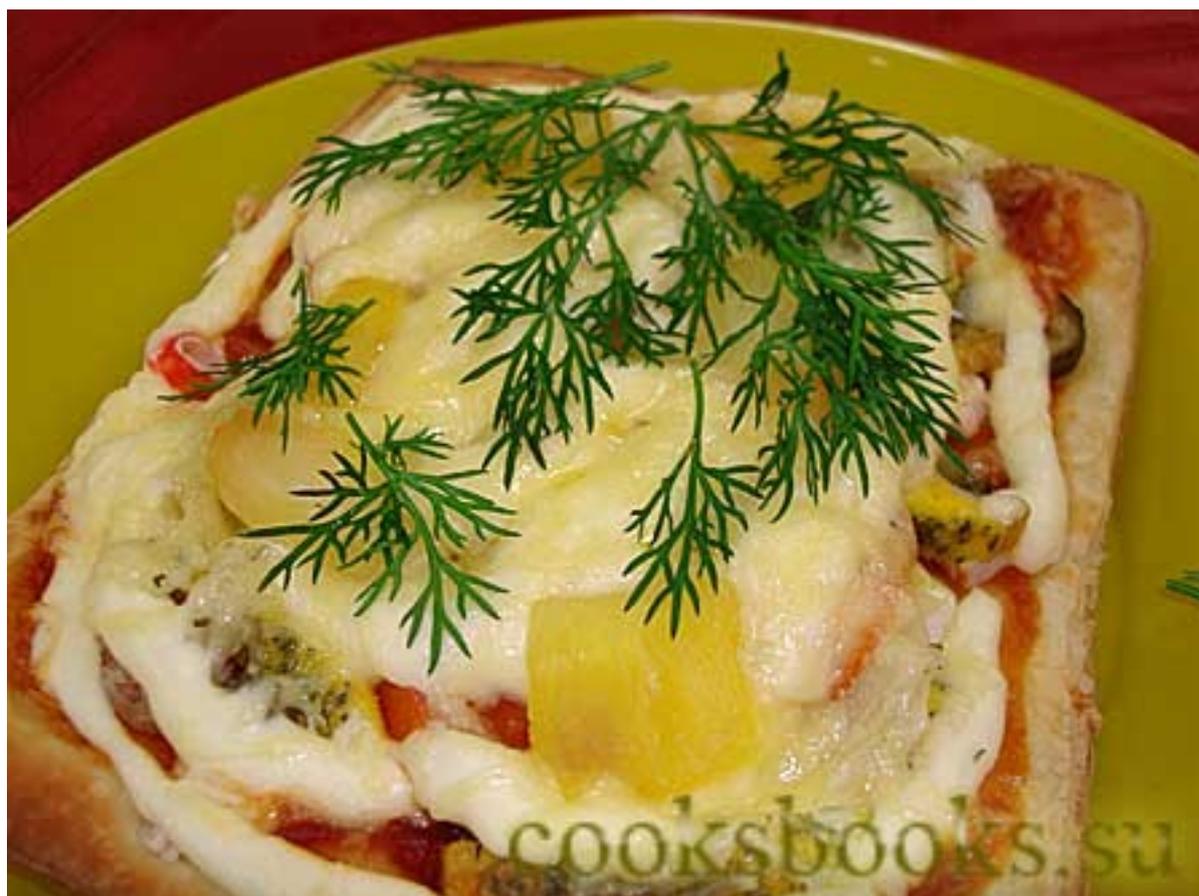


## Пицца с крабовыми палочками и ананасами.

Добавил(а) Оля

25.04.09 19:27 - Последнее обновление 09.04.10 06:40



### Продукты

- Крабовые палочка - 200 гр.
- Тесто слоёное - 500 гр.
- Яйцо - 3 шт.
- Сыр - 200 гр.

## Пицца с крабовыми палочками и ананасами.

Добавил(а) Оля

25.04.09 19:27 - Последнее обновление 09.04.10 06:40

---

Огурцы маринованные - 3 шт.

Помидоры - 3 шт., Ананасы - 50 гр.

Майонез, кетчуп, лук - 1 шт.

Время приготовления 40 мин.



### Маринуем лук.

и полукольцами. Заливаем очень горячей водой на 5 мин.

перчим, добавляем немного растительного масла и зелени.



## Пицца с крабовыми палочками и ананасами.

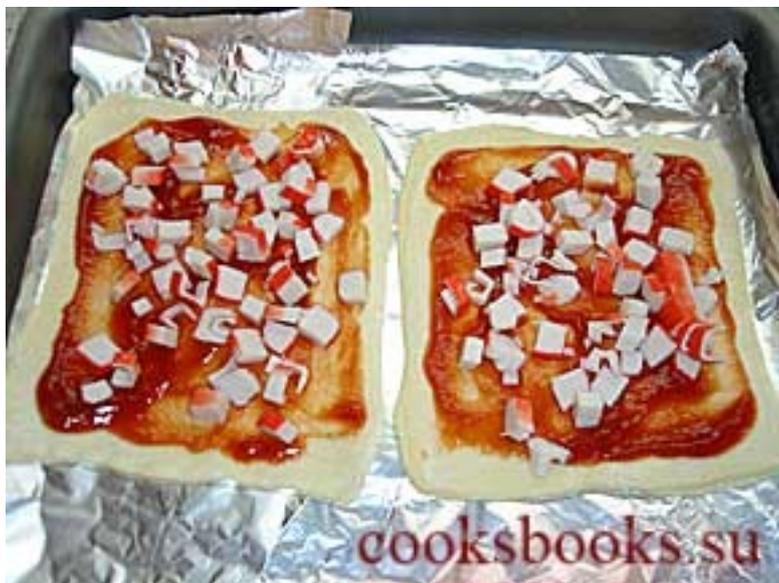
Добавил(а) Оля

25.04.09 19:27 - Последнее обновление 09.04.10 06:40

---

### Омлет.

аем, немного солим и обжариваем с двух сторон.



### Готовим пиццу.

немного раскатываем. Лепёшки смазываем кетчупом.

ладываем нарезанные крабовые палочки.

## Пицца с крабовыми палочками и ананасами.

Добавил(а) Оля

25.04.09 19:27 - Последнее обновление 09.04.10 06:40

---



**Огурчики и омлет.**

Омлет нарезаем полосками.

Огурчики кусочками.

Выкладываем на лепёшки.



**Лук и помидоры.**

## Пицца с крабовыми палочками и ананасами.

Добавил(а) Оля

25.04.09 19:27 - Последнее обновление 09.04.10 06:40

---

Помидоры нарезаем кольцами.

Кладем маринованный лук и помидоры.



**Готовим пиццу.**

Смазываем пиццу майонезом, посыпаем сыром, натёртом на средней тёрке.

Добавляем ананасы и запекаем в разогретой до 180 градусов духовке.



**Приятного аппетита!**

{kunena\_discuss:13}