

# Пицца с крабовыми палочками и ананасами.

Добавил(а) Оля

25.04.09 19:27 - Последнее обновление 09.04.10 06:40



## Продукты

Крабовые палочки - 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

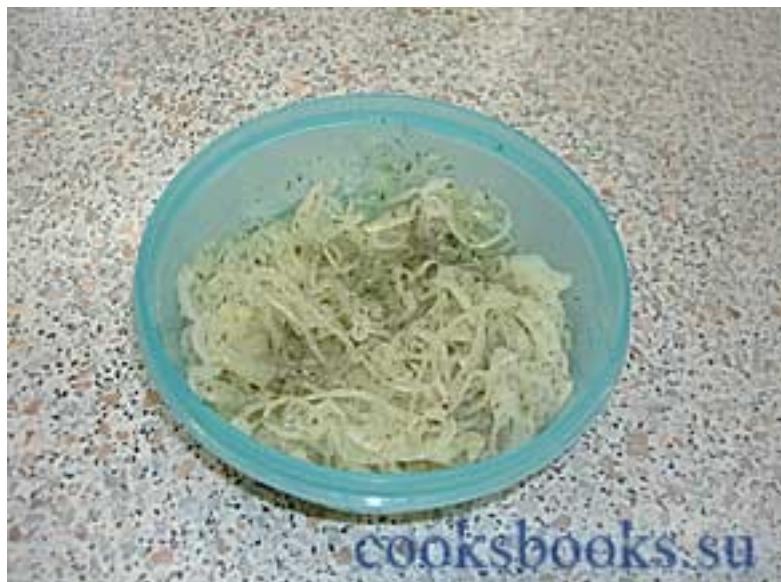
---

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.**

ааем, 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



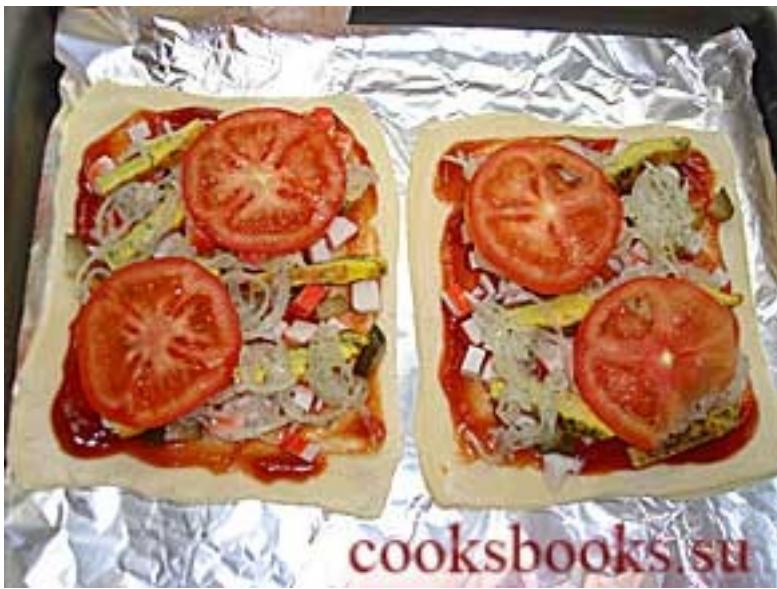
cooksbooks.su

**Огурчики и омлет.**

Омлет нарезаем полосками.

Огурчики кусочками.

Выкладываем на лепёшки.



cooksbooks.su

**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.

ладываем маринованный лук и помидоры.



**Готовим пиццу.**

йонезом, посыпаем сыром, натёртом на средней тёрке.

и ананаса и запекаем в разогретой до 180 градусов духовке.



**Приятного аппетита!**

{kunena\_discuss:13}