Światowy Dzień Pizzy PIZZA Z NORWIDA .... UMM...MNIAM.... Ten na pozór zwykły placek, płaski chleb z oliwą, ziołami i czosnkiem jadano już w starożytnej Grecji, a Rzymianie po jej podbiciu przejęli wiele z helleńskiej kultury - "PIZZĘ" też.

Margherita – z mozzarellą, pomidorami i bazylią.

Capriciosa – szynka i pieczarki i... jajko sadzone.

Pepperoni – ostra pizza z dodatkiem salami.

Marinara - pomidory, oliwa, świeży czosnek i suszone oregano.

Hawajska – to szynka i ananas. Oto nasz przepis na ciasto, w którym tkwi cały sekret, dodatki zastosuj jakie chcesz: W 1 szklance ciepłej wody rozpuść 50g drożdży, dodaj po 1 łyżeczce cukru i soli. Następnie 6 łyżek oleju i 3 szklanki mąki. Wszystko wymieszaj odstaw na 10 minut i... ciasto gotowe! Proste prawda? To do dzieła! Dzisiaj bez żadnych wyrzutów sumienia! SMACZNEGO!