

FRANCE
Kebab
— MAITRE KEBABISTE —

PIZZA
Kebab

A close-up photograph of a pizza, likely a kebab pizza, showing a thick crust and a variety of toppings including kebab meat, mushrooms, onions, and possibly olives. The pizza is presented on a dark surface, and the lighting highlights the textures of the ingredients.

 Préparation : 5 min

 Cuisson : 15 min

 Pour : 2 pizzas

INGRÉDIENTS

- 200g de lamelles de Kebab
- 200g de mozzarella
- 2 pâtes à pizza
- 100g de champignons crus
- 160g de sauce tomate
- Origan

PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 250°C (Thermostat 8).
- Emincez les champignons
- Etalez la pâte à pizza sur du papier sulfurisé.
- Garnissez avec la sauce tomate, la mozzarella, les lamelles de kebab encore surgelées, les champignons et l'origan.
- Faites cuire au four pendant 10 à 15 minute à 250°C (Thermostat 8).

CONTACTEZ-NOUS

Inélis - Tel : 02.33.77.10.80
info@inelis.fr

Par Passion
Depuis 2000

REJOIGNEZ-NOUS



WWW.FRANCE-KEBAB.COM