



pizzowy poradnik dla każdego

Bardzo często ostatnimi czasy pytacie nas, czy **CREMAJO** nadaje się jako sos na pizzę. **TAK OCZYWIŚCIE!** A dlaczego...

1. bo jest smaczny
2. bo można używać go bez straty dla jakości w temperaturze nawet 430 stopni Celsjusza i się nie rozwarstwa
3. bo nie trzeba go trzymać w lodówce itd., itp.

Zalet jest mnóstwo. Jest tylko jeden warunek, żeby pizza była smaczna, **nie wrzucamy na ciasto pół stoika CREMAJO**. Potrzebny jest umiar! Bo chyba wiecie, że **MNIEJ ZNACZY WIĘCEJ!**

A zatem do dzieła!

Wasze ulubione ciasto rozciągnięte na blaszce smarujemy jednym z **CREMAJO**, ale nie więcej jak 3 łyżki na dużą pizzę, tak jakbyśmy smarowali chleb masłem, ale wtedy gdy dbamy o linię. Pizza ma być tylko posmarowana, a nie zalana. Na to układamy wymarzone dodatki. Wsadzamy do pieca i pizza gotowa. Jeśli zakochany jesteś w **CREMAJO**, posmaruj nim pizzę, tyle ile dusza zapagnie, ale po upieczeniu.

NASZA PROPOZYCJA PIZZY.

Ciasto smarujemy **CREMAJO CZOSNKOWYM**, który mieszamy z solidną porcją świeżo startego chrzanu. Przypominamy nie więcej jak 2-3 łyżki. Na to układamy farsz z surowej kielbasy białej, cienkie plasterki białej cebuli, pokruszony ser gorgonzola. I do pieca, gdy będzie gotowa, posypujemy solidną porcją świeżej chrupiącej rukoli. Pełna paleta smaków, a jakie dobre.



Na kuchenne kłopoty?
Oczywiście CREMAJO!