



**ZOTMAN
PIZZA**

Создавать новое, творить –
всегда увлекательно и интересно.
Быть художником можно везде.
Да, и пицца – не исключение.

Создай свой уникальный рецепт –
просто возьми одну из основ
для римской пиццы Zotman:
классическую или с томатным соусом
и нанеси на неё любимые ингредиенты.

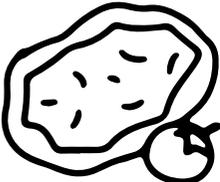
- Небольшой лайфхак: измеряй ингредиенты
столовой ложкой: примерно 2 ложки одного
продукта на пиццу и не бойся нарушать правила,
ведь их не существует.

А чтобы вы не боялись «чистого листа»,
мы в Zotman придумали
несколько необычных рецептов
и с удовольствием делимся ими с вами.

Присылайте свои нам в [telegram](#)
и, быть может, именно ваш вкус
совсем скоро появится в этой подборке.

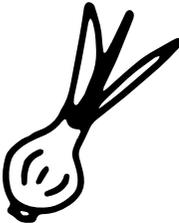
С тунцом

ПОРЯДОК ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

- 

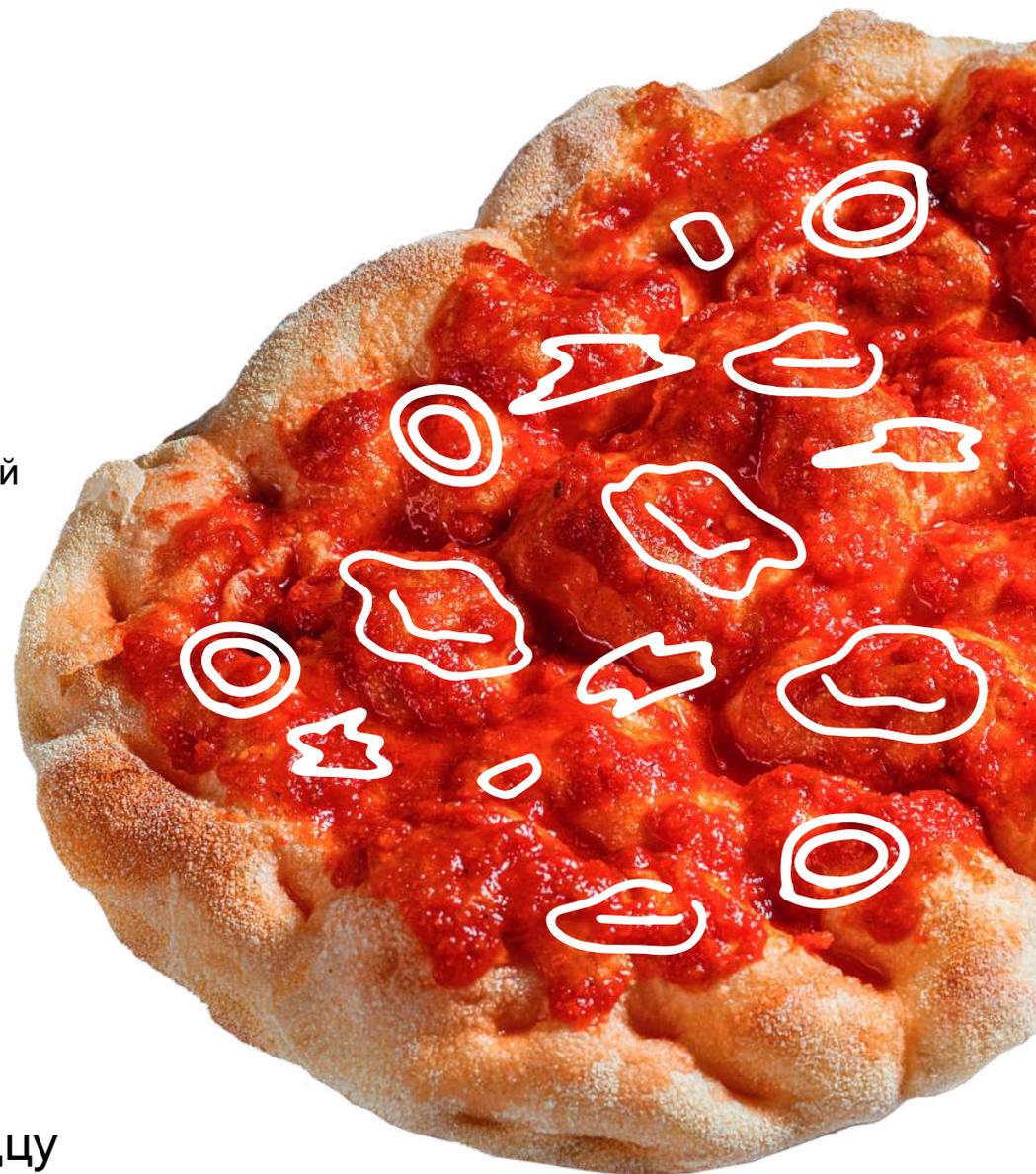
1 основа с томатным соусом
- 

2 моцарелла
- 

3 консервированный тунец
- 

4 лук
- 

5 маслины



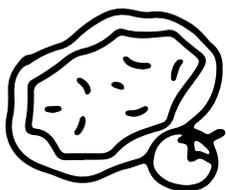
СОВЕТ ОТ ДМИТРИЯ ЗОТОВА

после выпекания добавьте на пиццу несколько капель оливкового масла

Домашняя, с охотничьими колбасками

ПОРЯДОК ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

1



основа
с томатным соусом

2

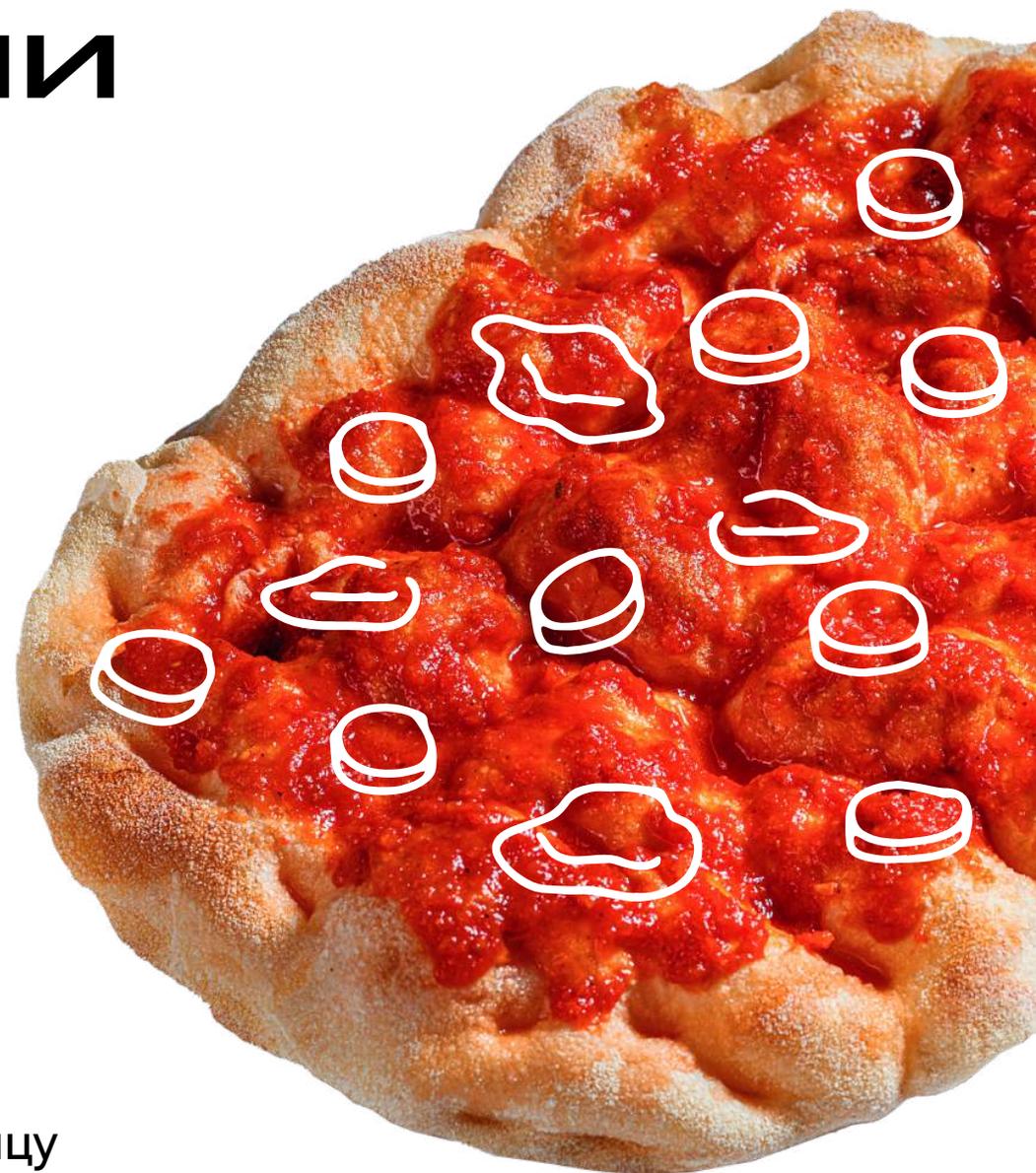


моцарелла

3



охотничьи
колбаски

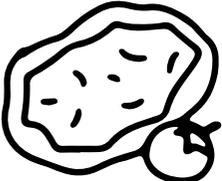


СОВЕТ ОТ ДМИТРИЯ ЗОТОВА

добавьте на пиццу сладкую горчицу
и сырный соус – это дополнит вкус
и сделает его ещё более насыщенным

Примавера

ПОРЯДОК ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

- 

1
основа
с томатным соусом
- 

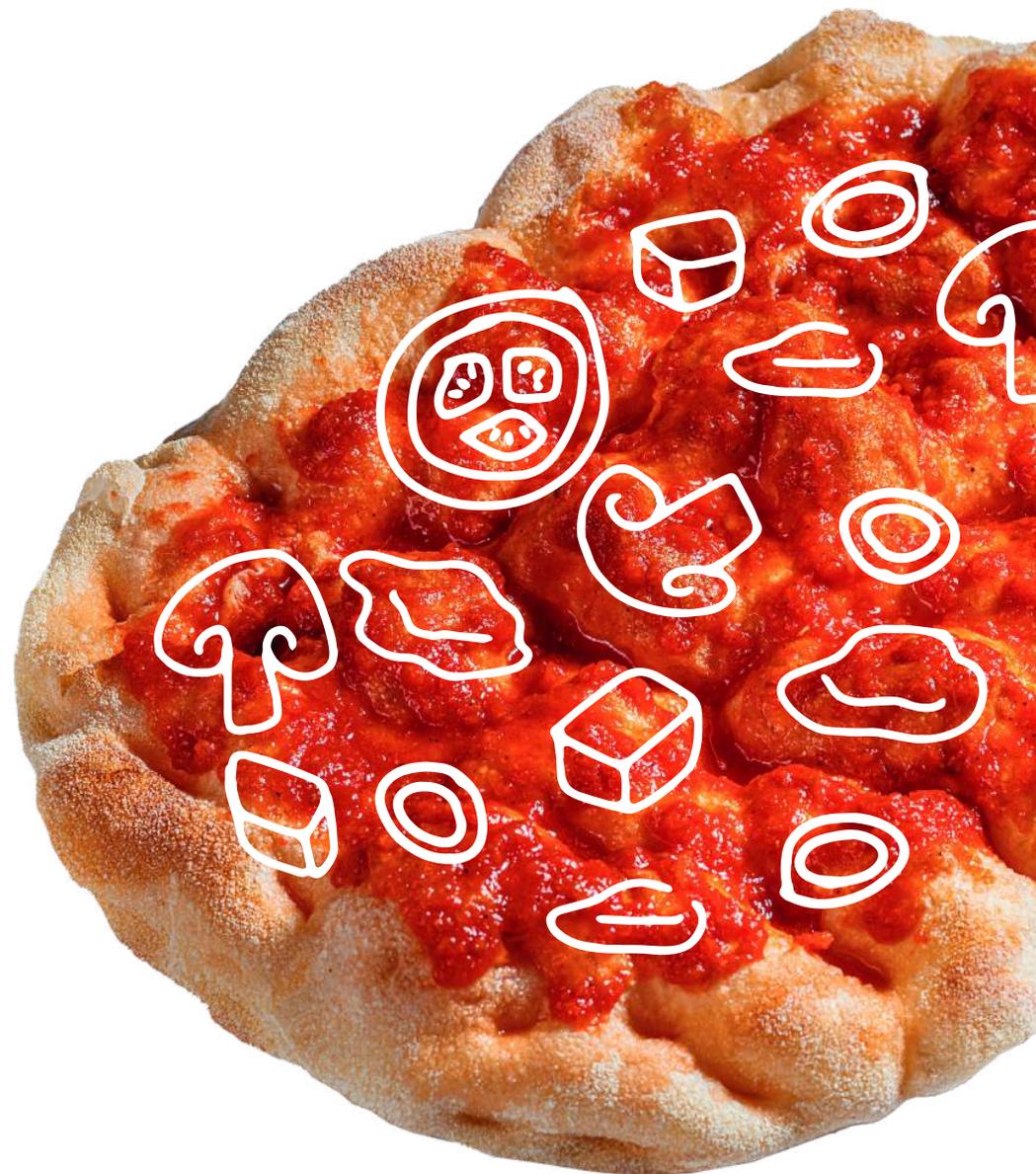
2
моцарелла
- 

3
ветчина
- 

4
маслины
- 

5
грибы
- 

6
томаты



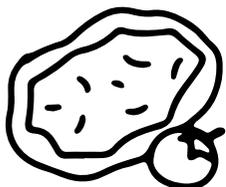
СОВЕТ ОТ ДМИТРИЯ ЗОТОВА

дополните эту пиццу орегано
или итальянскими травами и мысленно
перенеситесь на курорты Средиземного моря

Мексиканская

ПОРЯДОК ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ

1



основа
с томатным соусом

2



моцарелла

3



фарш

4



кукуруза

5



болгарский
перец

6



томаты

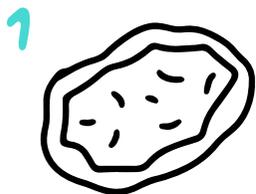


СОВЕТ ОТ ДМИТРИЯ ЗОТОВА

острее, ещё острее!
Добавляйте перец Чили
и, по желанию, текилу

Бьянка

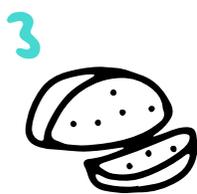
ПОРЯДОК ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ



основа



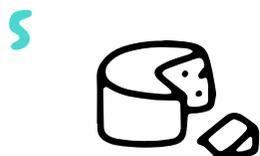
сливочный
соус



моцарелла



шпинат свежий



камамбер
или бри



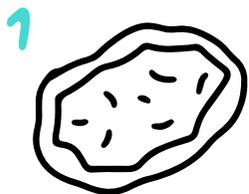
СОВЕТ ОТ ДМИТРИЯ ЗОТОВА

после запекания выложите
на пиццу тёртый грецкий орех
и добавьте немного мёда



Альфредо

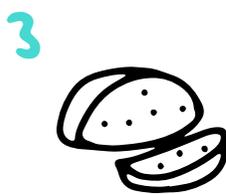
ПОРЯДОК ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ



основа



сливочный
соус



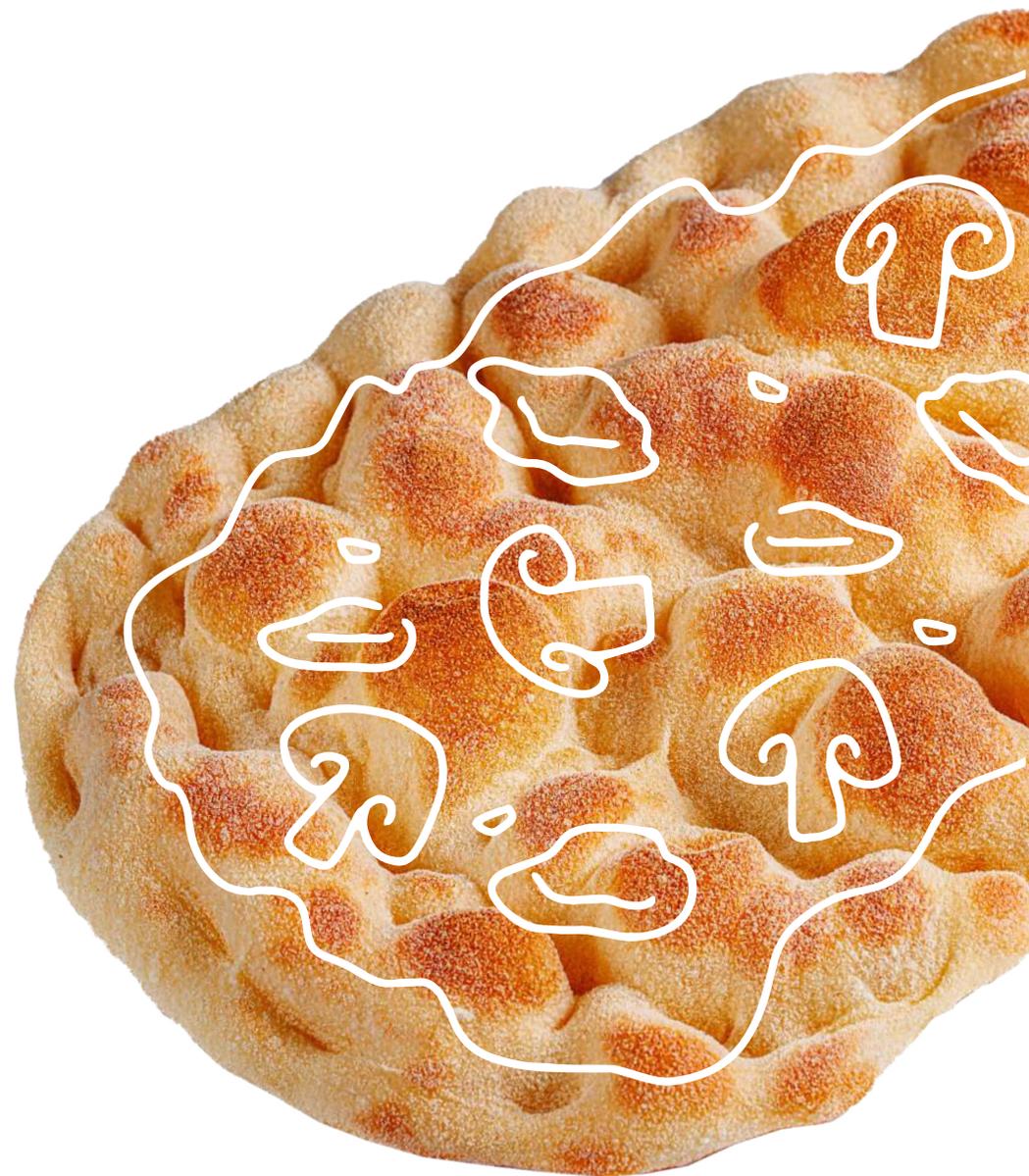
моцарелла



грибы



чеснок

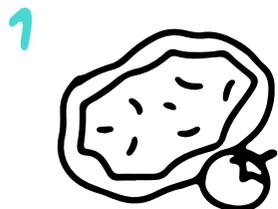


СОВЕТ ОТ ДМИТРИЯ ЗОТОВА

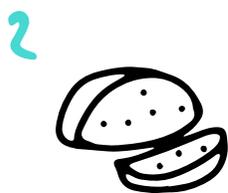
экспериментируйте со вкусом —
попробуйте щедро добавить в пиццу
столовую ложку плавленого сыра

Как в детстве

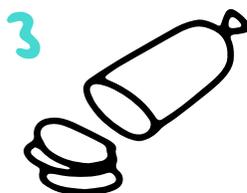
ПОРЯДОК ДОБАВЛЕНИЯ ИНГРЕДИЕНТОВ



основа
с томатным соусом



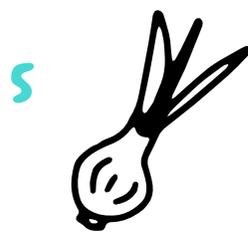
моцарелла



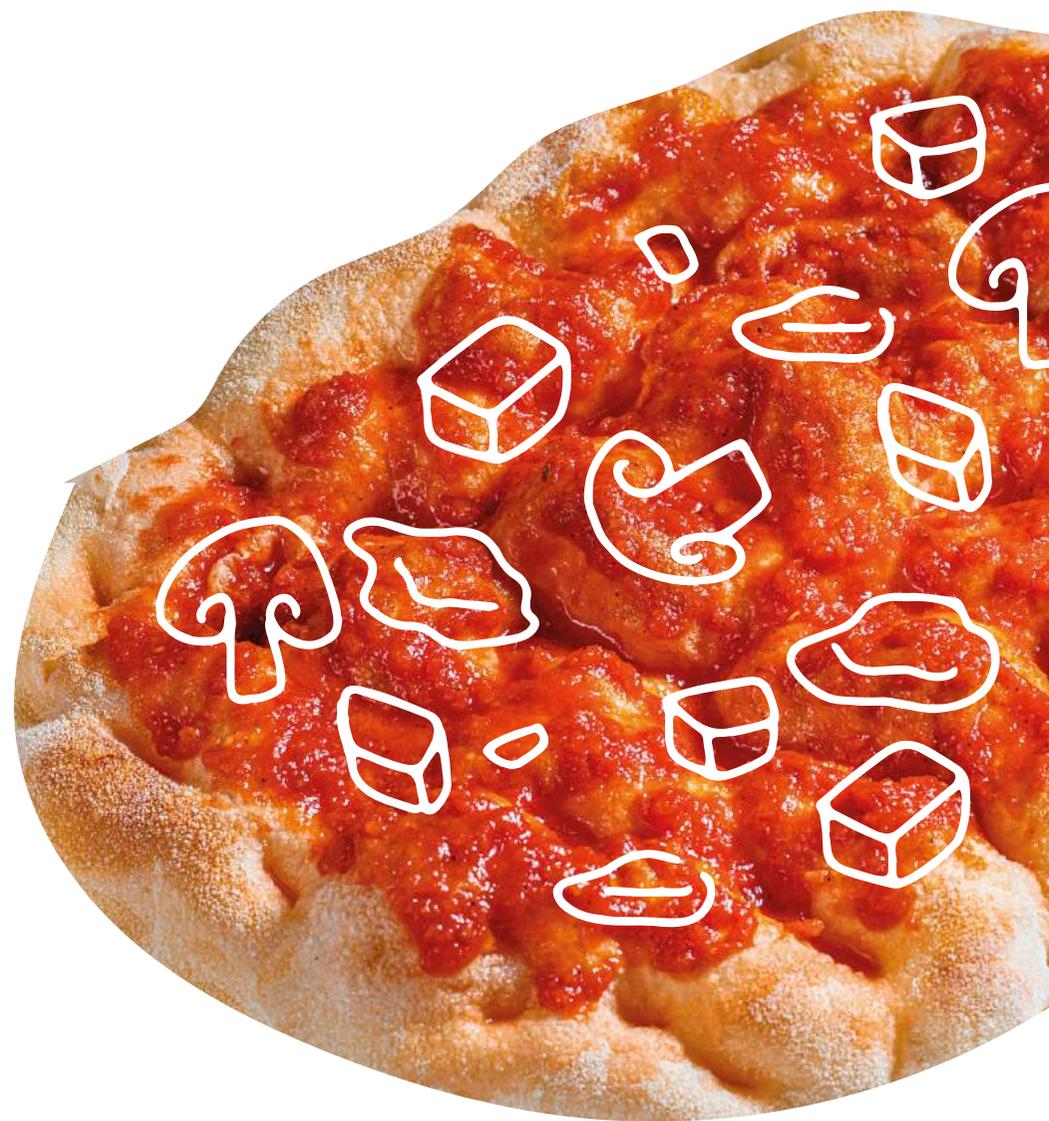
докторская
колбаса



шампиньоны



лук репчатый



СОВЕТ ОТ ДМИТРИЯ ЗОТОВА

если очень хочется, то можно —
добавьте в пиццу любимой колбасы —
той самой, как в детстве