

## Пицца с грибами (простой рецепт с аудио)

Рецепт на английском языке	Рецепт на русском языке
<p><b>Ingredients:</b></p> <p>You need 150 g flour, 30 g butter and a little vegetable oil,  a pinch of salt, 2-3 tablespoons of milk, 2 tomatoes, 50 g cheese, 50 g salami or ham, a pinch of dry mushrooms.</p>	<p><b>Ингредиенты:</b></p> <p>150 г муки, 30 г сливочного масла и немного растительного масла, щепотка соли, 2-3 ст. ложки молока, 2 помидора, 50 г сыра, 50 г салями или ветчины, горсть сушеных грибов</p>
<p><b>Method:</b></p> <p>First of all oil the pan. Put the flour and salt into a bowl. Cut the butter into small pieces and mix it with the flour. Add some milk and mix into a dough. Put the dough into the oiled pan. Put the toppings (this means small pieces of tomatoes, cheese, ham and mushrooms) on the dough. Bake for about 15 minutes in a hot oven. Cut your pizza in several pieces and enjoy it.</p>	<p><b>Приготовление:</b></p> <p>Прежде всего, смажьте сковороду растительным маслом. Высыпьте муку и соль в миску. Нарежьте сливочное масло на маленькие куски и смешайте с мукой. Добавьте молоко и замесите тесто. Выложите тесто в смазанную сковороду. Выложите начинку (маленькие кусочки томатов, сыра, ветчины и грибов) на тесто. Выпекайте около 15 минут в горячей духовке. Разрежьте вашу пиццу на несколько частей и наслаждайтесь. Приятного аппетита!</p>