

Zeleninová tortilla pizza

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

krok 1 Předehřejeme si troubu na 200 °C. krok 2 Cuketu nakrájíme na kolečka, pokapeme olivovým olejem a chvíli opékáme na pánvi. krok 3 Tortillu položíme na pečicí plech a potřeme rajčatovou omáčkou. krok 4 Přidáme opečenou cuketu, olivy, kukuřici, fazole a rajčata. krok 5 Posypeme mozzarellou a pečeme cca 8–10 minut. krok 6 Podáváme s lístky rukoly.

Ingredience

- **Cuketa** - 100 g
- **Rajčata** - 40 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Olivy zelené** - 20 g
- **Fazole červené v sladkokyselém nálevu** **420 g** - 106 g
- **Tortilla kukuřičná 6" (15cm) Vacuum RETAIL 12 ks** **181 g** - 30 g
- **Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé!** - 106 g
- **Bazalka** **10 g** - 1 g
- **Oregano** **10 g** - 1 g
- **Podravka rajčata pasírovaná** **500 g** - 30 g
- **Rukola praná** - 40 g
- **GranSasso mozzarella bocconcino** **100 g** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

