

Cuketová pizza

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Cuketu oloupeme a nastrouháme nahrubo, osolíme, opepříme a přidáme vegetu, jakmile pustí šťávu, přidáme mouku. Poté vmícháme vejce, utřený česnek, nakrájenou cibuli a pórek. Okořeníme dle chuti. Na pánvi na troše oleje dorůžova opečeme na tenké nudličky nakrájený Sendvičový nářez. Spolu se strouhaným sýrem a práškem do pečiva zamícháme do těsta. Upečeme na plechu dorůžova.

Ingredience

- **Cibule volná** - 160 g
- **Cuketa** - 400 g
- **Pórek** - 400 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Sendvičový nářez Váhala 1,8 kg** - 250 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 200 g
- **Pracharanda polévková 50 g** - 4 g
- **Majoránka 7 g** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Provensálské koření 15 g** - 4 g
- **Mouka pohanková nativní 400 g** - 120 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 6 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

