

Cuketová pizza

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- nahrubo nastrouhaná cuketa 1 hrnek
- česnek 1 stroužek
- vejce 1 ks
- žitná nebo pohanková mouka 4 lžíce
- dle chuti sůl a pepř 1 ks
- podle potřeby rajčatový protlak 1 ks
- na oblohu šunka, rajčata, olivy apod. . 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nahrubo nastrouhanou cuketu smícháme s česnekem, vejcem, solí, pepřem a moukou. Na plech vyložený pečícím papírem utvoříme placku.

Placku pomazeme rajčatovým protlakem, posypeme oreganem.

Poklademe šunkou, rajčaty nakrájenými na kolečka a olivami. Posypeme sýrem a pečeme na 210 °C asi 15 minut. Až zezlátnou okraje, pizza je hotová. Dobrou chuť!