

Cuketová pizza

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Hladká mouka 350 g
- Sůl 7 g
- Cukr 5 g
- Voda 220 ml
- Olivový olej 200 ml
- Cuketa 1 ks
- Velká cibule 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Eidam 150 g
- Česnek 2 stroužek
- Droždí 2 kostka
- Tymián, oregano 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 3

Postup:

Z droždí, cukru, vlažné vody připravíme kvásek a necháme ho vykynout. Mouku, olej a sůl dáme do mísy a vmícháme kvásek. Necháme asi 30min vykynout.

Mezitím oloupeme cuketu, vyndáme semínka a nakrájíme ji na plátky. Lehce osolíme a necháme, aby se vypotila. Trvá to asi 30min. Slijeme vodu a společně s cibulí podusíme chvíli na pánvi. Dosolíme, opepříme a necháme vychladnout.

Rajčatové pyré smícháme s tymiánem, oreganem, pepřem a nastrouhaným česnekem a nastrouháme sýr. Na plech dáme pečící papír, rozválené těsto, které potřeme rajčatovým základem, poklademe cuketou a nakonec posypeme sýrem. Pečeme ve vyhřáté troubě na 220°C 20 minut.