

# Kuskusová pizza

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 3

- Eidam 30 kg
- Vejce 2 ks
- Rajčatový protlak 1 ks
- Šunka 1 balíček
- Zelenina - domácí lečo, pórek 1 ks
- Kuskus 10 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Itálie

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Kuskus zalijeme vřelou vodou, osolíme a necháme nabobtnat. Necháme jej chvíli vychladnout, poté přidáme 15dkg nastrohaného eidamu a 2 vejce. Pořádně smícháme a směs namačkáme na dno vymazané formy.

Nahoře potřeme protlakem, dáme zeleninu, šunku, jak kdo má rád. Nakonec posypeme zbytkem nastrohaného eidamu a dáme do vyhřáté trouby péct alespoň 35min.