

Cuketová pizza taška

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mozzarella 100 g
- menší cuketa 1 ks
- rajčatový protlak (v tubě) 1 ks
- drcené sušené chilli 1 ks
- oregano 1 ks
- olivový olej 1 ks
- citronová šťáva 1 ks
- celozrnná mouka 100 g
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, dvou lžic oleje, vody a šťávy vypracujeme těsto. Rozválíme, potřeme protlakem, posypeme chilli a oregánem a poklademe tenkými kolečky cukety a mozzarely.

Zavineme jako závin nebo psaníčko, potřeme olivovým olejem a pečeme na 170 °C 25 minut.

Podáváme se salátem.