

Cuketová pizza

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 50 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cuketu olúpeme a nastrúhame nahrubo, osolíme, okoreníme, hneď ako pustí šťavu, pridáme múku. Potom vmiešame vajcia, pretlačený cesnak, nakrájanú cibuľu a pór. Okoreníme podľa chuti. Na panvici na troche oleja doružova opečieme na tenké rezančky nakrájanú šunku. Spolu so strúhaným syrom a práškom do pečiva zamiešame do cesta. Upečieme na plechu doružova.

Ingrediencie

- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 160 g
- **Cuketa** - 400 g
- **Pór** - 400 g
- **Olej repkový** - 10 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Provencálske byliny** - 4 g
- **Majoránka sušená** - 2 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 120 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Zipser šunka originál 150 g** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

