

Výborná cuketová pizza



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

690 kalorií , **0 g** cukrů , **42 g** tuků , **67 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/vyborna-cuketova-pizza>

Příprava

Cukety oloupeme (pokud máme větší, odstraníme i vnitřní semínka) a nastrouháme nahrubo. Dáme do čisté utěrky a pořádně vymačkáme šťávu. Pak přeložíme do mísy, přidáme 2 vejce a nastrouhaný sýr. Mírně osolíme a zamícháme. Směs rozprostřeme na plech vyložený pečícím papírem v tenké souvislé vrstvě. Dáme do trouby vyhřáté na 170 stupňů a pečeme přibližně 15 minut. Poté vyndáme, potřeme rajským protlakem (můžeme ho mírně osladit), posypeme italskými bylinkami (bazalka, oregáno, tymián) buď čerstvými nebo sušenými a poklademe tím, co máme rádi - já dala šunku, jarní cibulku, mozzarellu, černé olivy, předem podušené žampiony, rajčata a parmazán. Opět vložíme do trouby a pečeme dalších 15 minut (až zezlátnou okraje).

Tip k receptu

Pizza je opravdu hodně jedlá.



Ingredience

- 3 malé cukety
- 2 vejce
- 10 dkg tvrdého sýra
- sůl
- 1 konzerva rajského protlaku
- bazalka, oregáno, tymián
- 15 dkg šunky
- mozzarella
- jarní cibulka
- černé olivy
- žampiony
- rajčata
- 10 dkg parmazánu

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Rodina