

Bramborová pizza s rajčaty



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 2

1275 kalorií , **9 g** cukrů , **40 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Jana Králová

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborova-pizza-s-rajcaty>

Příprava

Brambory opereme a pod pokličkou vaříme v osolené vodě asi 25 minut. Slijeme je, necháme odpařit, oloupeme a ještě horké prolisujeme lisem na brambory. Necháme je vychladnout. Předehřejeme troubu.

Vymažeme formu. Bramborovou hmotu ochutíme solí a pepřem. Přidáme mouku a uhněteme těsto. Rozložíme jej do formy a vytvoříme malé okraje. Těsto několikrát napícháme vidličkou a pečeme v troubě při 200 °C asi 15 minut. Očistíme pórek a odstraníme zelené části Podélně jej rozřízneme, opatrně opereme a nakrájíme na jemné kroužky. Oloupeme česnek a nadrobno ho nasekáme. Rozpálíme olej a oboje dusíme 10 minut při slabé teplotě. Rajčata omyjeme, odstraníme stopky a rozpůlíme Vyjmeme vnitřek a přidáme ho k pórků. Dužinu nakrájíme na kostičky. Olivy nakrájíme na proužky. Tymián opereme, otřepáním osušíme a lístky nasekáme. Bazalku také nadrobno nakrájíme. Směs s pórkem, kostičky, rajčata a proužky oliv rozložíme na pizzu Ochutíme solí a pepřem a posypeme tymiánem, bazalkou a oreganem. Ovčí sýr rozdrobíme a nasypeme na pizzu. Pečeme v teplé troubě při 200 °C asi 15 minut.

Ingredience

- 300 g brambor
- 150 g celozrnné mouky
- 1 pórek
- 300 g rajčat
- 2 stroužky česneku
- 1 lžíce olivového oleje
- 10 oliv bez pecek
- 5 větviček tymiánu
- troška bazalky
- troška oregana
- 100 g ovčího sýru
- špetka soli
- špetka pepře
- tuk na vymazání formy

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

