

Cuketova pizza ii.

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

těsto na pizzu

2 malé cukety

100-150 g uzeného boku

100 g eidamu

1 lžíce rajského protlaku

1-2 rajčata

1-2 vejce (množství podle velikost plechu)

sůl

pepř

česnek

oregáno

Postup

Postup přípravy: Cukety nakrájíme na kolečka 5 mm, posolíme a ponecháme v cedníku odkapat 2 hodiny. Těsto rozložíme na plech, pomazeme rajským protlakem, poskládáme kolečka cuket, přidáme uzené nakrájené na malé kostičky. Na to položíme tenká kolečka rajčat a na ně strouhaný sýr. Vejce rozšleháme spolu s trochou soli, pepřem, česnekem a oregánem. Povrch pizzy pocákáme vajíčkem a v předehřáté troubě pečeme na 180 °C zhruba 20 minut.