

S brokolicí, pórkem a cuketou

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 vejce uvařená natvrdo
100 g tvarohu bez tuku
4 lžíce mléka
4 lžíce oleje
sůl
pepř
200 g hladké mouky
půl prášku do pečiva
250 g brokolice
200 g cuket
200 g pórků
75 g strouhaného sýra Goudy
425 ml loupaných rajčat
půl lžičky provensálského koření
mouku na vál
tuk na vymazání formy

Postup

Tvaroh, mléko, olej a sůl utřeme. Mouku a prášek do pečiva smícháme a zapracujeme do tvarohu. Z těsta rozválíme na pomoučněném vále kruh o průměru asi 30cm a vložíme do vymazené formy na pizzu. Těsto několikrát propícháme vidličkou. Zeleninu očistíme. Brokolici rozdělíme na růžičky, cukety a pórek nakrájíme na špalíčky. Brokoici povaříme 5 minut v osolené vodě, po asi 2 minutách přidáme cukety a pórek. Zeleninu a loupaná rajčata dáme okapat, šťávu z rajčat si zachytíme. Vecje oluopeme a nakrájíme na plátky. Rajčata posekáme. Trochou raj. Šťávy potřeme těsto, posypeme kořením, osolíme, obložíme zeleninou a vajíčkem. Nakonec pizzu opepříme ap osypeme sýrem. Pečeme v předehřáté troubě 200 stupňů asi 30 minut.