Pizza s fenyklem, kozím sýrem a ořechy

Kategorie: Pizza

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

150 g tvarohu
3 lžíce smetany
6 lžic oleje
sůl
300 g hladké mouky
2 lžičky kypřícího prášku
600 g fenyklu
3 lžíce olivového oleje
50 g sušených rajčat v oleji (konz.)
3 stroužky česneku
200 g kozího sýra
100 g posekaných jader vlašských ořechů
8 listů šalvěje
čerstvě umletý pepř

Postup

1. Tvaroh rozmícháme se smetanou, olejem a 0,5 lžičky soli. Přidáme mouku s kypřícím práškem, vypracujeme hladké těsto a uložíme je na 30 min. do chladničky. 2. Fenykl očistíme. Nať posekáme a odložíme stranou. Bulvy nastrouháme na plátky, 4 min. povaříme v osolené vodě a necháme okapat. Plátky opečeme na rozehřátém oleji. Sušená rajčata necháme okapat, olej zachytíme. Rajčata pokrájíme na nudličky. Česnek posekáme. Troubu předehřejeme na 200 °C. 3. Těsto prohněteme a rozválíme na 2 placky. Přeložíme je na vymaštěný plech, posypeme rozdrobeným sýrem a poklademe plátky fenyklu, vlašskými ořechy, česnekem, rajčaty a lístky šalvěje, pokapeme olejem z rajčat a pečeme asi 30 min. v troubě. Před podáváním opepříme a ozdobíme sekanou fenyklovou natí.

Poznámka

na osobu asi 840 kcal, 3510 kJ, 29 g bílkovin, 53 g tuků, 65 g sacharidů