

Zeleninovo-rýžová pizza

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g rýže

125 g žampionů, 2 malé cukety

200 ml rajského protlaku

trochu oleje

100 g červené papriky

trochu petrželky

2 lžičky koření na pizzu, 1 stroužek lisovaného česneku

1 vejce

sůl, 125g sýru na strouhání

Postup

Uvařenou rýži smícháme s rozšlehaným vejcem a přibližně 60g nastrouhaného sýru a rovnoměrně rozetřeme na lehce vymaštěnou formu na pizzu nebo jen plech. Pečeme asi 5 minut v rozehřáté troubě (200 C). Rajský protlak, koření, česnek zamícháme, potřeme pizzu touto směsí a posypeme sýrem. Houby, cukety a papriku očistíme, nakrájíme a rozložíme na pizzu, posypeme zbytkem sýru a petrželkou. Pečeme dalších 8-10 minut při 200 C.

Poznámka

Možno obměnit oblohu dle vlastní chuti - např šunkou, tunákem, špenátem apod.