



Pizza z kalafiora

Autor: Monika Och

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Kalafior kroimy (bez tych twardych części) na desce.

Krok 2

W garnku zagotowujemy około 1 szklankę wody. Wrzucamy rozdrobniony kalafior i gotujemy na małym ogniu przez około 15 minut. Odstawiamy na chwilkę do ostygnięcia.

Krok 3

Odcedzamy kalafior z nadmiaru wody najpierw za pomocą sitka. Później wykładamy na szmatkę i dociskamy ręką wyciskając nadmiar wody. Dodatkowo można pognieść kalafiora tłuczkiem do ziemniaków.

Krok 4

Odcisnięty kalafior przekładamy do garnka, dodajemy jajko, starty ser i przyprawę. Mieszmamy za pomocą łyżki.

Krok 5

Piekarnik nagrzewamy do 175°C. Blaszke smarujemy oliwą. Nasze ciasto nakładamy na blaszkę. Formujemy z ciasta kółko. Podpiekamy nasz spód przez około 20 minut. Wyjmujemy, nakładamy pozostałe składniki i ponownie pieczemy przez około 10 minut, przed końcem pieczenia posypujemy serem.

Składniki:

- Kalafior
- 1 jajko
- 10 dag żółtego sera
- Szczypta oregano, ziół prowansalskich
- Sól
- Pieprz

Dodatki:

- 3 łyżeczki ketchupem
- 10 dag startego żółtego sera
- 4 plasterków szynki
- Mały pomidor
- Cebulka
- 3 łyżki smażonych pieczarek
- 2 łyżki kukurydzy konserwowej