

PIZZA na jaglanym spodzie (bez drożdży)



Autor: **Kasiek189**
Przepisów: **274** Ocena: **2240**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- szklanka kaszy jaglanej
- 6 łyżek mąki ryżowej
- 2 łyżki oleju
- woda (niecała szklanka)
- 1 łyżka siemienia lnianego
- -sos: 4 łyżki koncentratu pomidorowego, bazylii, tymianek, woda
- +dodatki
- 200 g mięsa w kostkę
- 100 g cebuli
- 100 g pieczarek
- 100 g papryki
- 60 g sera żółtego

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę jaglaną gotujemy i ostawiamy do wystygnięcia.
- 2 Do miski wrzucamy kaszę, mąkę, olej, siemienia, zalewamy wodą (przyprawy wedle uznania) i miksujemy do powstania jednolitej masy. Powstałą masą wyklejamy placek (nie za gruby, bo inaczej środek się nie wypieczę i będzie mokry) w formie na papierze do pieczenia i pieczemy 30 min 180 stopni.
- 3 Po upieczeniu i ostudzeniu smarujemy sosem, dodajemy dodatki wedle uznania i wstawiamy ponownie jeszcze na 10 min 180 stopni.

Twoje notatki do przepisu: