

Pizza z kalafiora - na cieście z kalafiora



Autor: **UwagaBabciaEwa**
Przepisów: **181** Ocena: **86611**



1-2 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 kalafior (około 650 g)
- 150 g sera żółtego startego na tarce o grubych oczkach (użyłam sera Edam Rycki ale może być na przykład parmezan)
- 1 jajko (L)
- sól do smaku
- oraz dodatki:
- sos pomidory pieczarki pomidory ser mozzarella lub inny to o lubimy..

Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przygotuję kalafior i spód pizzy:
Umyty, osuszony i podzielony na różyczki kalafior, ścieram na tarce o grubych oczkach. Ścieram sam kwiatostan, łodyżki nie ścieram, łodyżkę możemy dodać do sałatki, zupy lub wyrzucić.

Starty kalafior prażę na patelni przez około 15 minut, na mały ogień aby odparował. Podczas podgrzewania kalafior, należy od czasu do czasu przemieszać, aby się nie przypalił.

Uprażony kalafior odstawiam do wystudzenia.
- 2 Do miski wybijam jajko, doprawiam solą (dwie szczypty) i roztrzepuję.
Następnie dodaję starty żółty ser i dokładnie mieszam.
Dodaję zimny kalafior i całość bardzo dokładnie mieszam.
- 3 Tak przygotowaną masę przekładam na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i ugniatając dłońmi formuję placek.
- 4 Pieczenie:
Blachę wstawiam do piekarnika nagrzanego do 190 stopni, na środkową półkę i piekę około 25 minut na złoty kolor. Piekarnik mam ustawiony na grzanie góra/dół, bez używania termoobiegu.
- 5 Końcowe przygotowanie pizzy:
Na upieczony, gorący spód nakładam dodatki, sos, pieczarki, pomidory, listki bazylii, itp.. (na pizzę możemy położyć, to o lubimy).
- 6 Sos przygotowałam z kilku łyżek przecieru pomidorowego (passaty), doprawionego suszoną

bazylią, oregano, ostra papryką i szczyptą soli.

Na placek nakładam sos, sos posypuję startą mozzarellą, na ser układam pomidory, pieczarki, listki bazylii i pokrojoną kulkę sera mozzarella.

Tak przygotowaną pizzę, ponownie wstawiam do nagrzanego piekarnika do 190 stopni i piekę około 10 minut.

Pizza jest gotowa, można podawać. Życzę smacznego.

Pozdrawiam Babcia Ewa

Twoje notatki do przepisu: