

Cuketová pizza

Potrebuje

- - veľkú cuketu
- - soľ
- - 150 g tvrdého syra Karička
- - hladkú špaldovú múku
- - slaninku
- - dve vajička
- - cherry rajčinky
- - pórik

Postup

Cuketu si ošúpeme, zbavíme jedierok, nastrúhame na hrubšom strúhadle a osolíme, necháme odstáť, aby nám pustila vodu, následne vodu vymačkáme, pridáme dve vajička, soľ, nastrúhaný syr Karička a pomaly pridávame hl. špaldovú múku tak, aby nám vzniklo hustejšie cesto. Lyžicou ho nanesieme na papier na pečenie a dáme do rúry na 180 asi na 10 az 12 minút, vytiahneme a obložíme podľa chuti, ja som pridala na tenko nakrájanú slaninku, pórik, cherry rajčiny a tvrdý syr a šup zase do rúry až kým nie je pizza pekne zapečená.

Tento recept nám posielala: Margita z Bojnej

náročnosť: nízka

čas: 30 minut

porcie: 4