

# Karfiolova pizza

## Potrebuje

- - polovicu karfiolu
- - dve vajička
- - soľ
- - ľanové semienka
- - tri lyžice hladkej špaldovej múky
- - rajčinový základ (ja som použila môj domáci kečup)
- - rozpučený strúčik cesnaku v olivovom oleji
- - šunku, alebo suchú salámu
- - cuketu
- - rajčiny
- - Karička tehla

## Postup

Karfiol si uvaríme do polomäčka v osolenej vode. Vytiahneme, zcedíme a necháme odkvapkať a vychladnúť. Umyjeme si ruky a karfiol zhruba popučíme, následne „pomágame“ vidličkou.

Pridáme dve vajička, soľ podľa chuti, lyžičku aj dve ľanových semienok a múku, vypracujeme si cesto, ktoré rukami nanesieme na papier na pečenie. Takto rozreté cesto dáme do rúry na 200 stupňov, asi na 10 minút, vytiahneme, potrieme olivovým olejom s cesnakom, osolíme, dáme domáci kečup, poukladáme salámu, cuketu, rajčiny, posypeme Karičkou (kto chce oreganom, alebo korením na pizzu).

Dáme opäť zapieť, až kým pizza nie je hotová. Necháme vychladnúť a môžeme krájať.

---

Tento recept nám posielala: Terka z Topolčian  
náročnosť: stredná  
čas: hodinka  
porcie: 4