

# Bijela pizza s podlogom od cvjetače

VRIJEME PRIPREME  
> 60 min



## Sastojci

### Za podlogu od cvjetače:

- 10 ml K Plus maslinovog ulja
- 1 cvjetača (~600 g cvjetova)
- 1 K Plus jaje
- 100 g K Plus mozzarella
- 40 g K Plus ribanog sira
- 1 žličica origana
- Sol

### Za nadjev:

- 100 g Protein plus Skyr
- 10 ml K Plus maslinovog ulja
- 1 češanj češnjaka
- ½ žličice origana
- 100 g K Plus mozzarella
- 75 g K Plus šunke od buta
- 100 g K Plus šampinjona
- 100 g tikvice
- 25 g K Plus rikule
- Listići svježeg bosiljka
- Sol



Cvjetaču usitnite na manje komade te samo cvjetove sameljite u multipraktiku. U veću tavu ulijte maslinovo ulje, dodajte mijevenu cvjetaču i posolite. Dinstajte na srednjoj vatri, 10 minuta, dok cvjetača nije omekšala i dio tekućine je ispario. Prebacite na nekoliko slojeva kuhinjskog papira ili čisti kuhinjski ručnik i lagano pritisnite s drugim slojem papira tako da ocijedite još tekućine. Mlakoj smjesi dodajte jaje, naribanu mozzarellu, ribani sir i origano. Dobro promiješajte. Na plehu, na papiru za pečenje oblikujte smjesu u krug promjera oko 30 cm.

Pecite 30 minuta na 200°C, dok se ne osuši i ne dobije boju. Uz pomoć papira za pečenje prevrnite podlogu i pecite drugu stranu 10 minuta.

Promiješajte Protein plus Skyr, sitno sjeckani češnjak, origano, sol i maslinovo ulje. Na podlogu dodajte pripremljeni namaz, narezanu mozzarellu, šunku, sitno sjeckane šampinjone i trake tikvice. Vratite u pećnicu i pecite još 15 minuta, dok nadjev nije zapečen.

Pječenu pizzu nadjenite K plus rikulom i bosiljkom.

Video recept pogledajte u nastavku, a više inspiracije za video recepte pogledajte na našem YouTube kanalu.

## Skeniraj za prikaz na web stranici

