

Bijela pizza s podlogom od cvjetače

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 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 mozzarelle
40 g K Plus ribanog sira
1 žličica origana
Sol

Za nadjev:

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

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Cvjetaču usitnite na manje komade te samo cvjetove sameljite u multipraktiku. U veću tavu ulijte maslinovo ulje, dodajte mljevenu 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.

Pečenu pizzu nadjenite K plus rikulom i bosiljkom.

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