

# 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.