

# Integralna proteinska pizza sa šunkom, K Plus mozzarellom, rajčicama, paprikama i ljubičastim lukom



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

## Sastojci

### Za bazu:

200 g Protein plus Skyr  
6 g praška za pecivo + ½ žličice sode bikarbone  
200 g Bio zone integralnog brašna  
Sol

### Za nadjev:

100 g K Plus sjeckane rajčice  
5 g K Plus bagremovog meda  
100 g K Plus mozzarelle  
75 g K Plus šunke od buta  
100 g cherry rajčica  
100 g paprike (zelena, žuta, crvena)  
50 g ljubičastog luka  
25 g K Plus šampinjona  
Sol  
Origano  
10 ml K Plus maslinovog ulja  
Listići svježeg bosiljka  
25 g K Plus rikule



Brašno pomiješate sa soli, praškom za pecivo i sodom bikarbonom. Dodajte mu Protein plus skyr pa umijesite tijesto.

Prebacite na pleh prekriven papirom za pečenje pa oblikujte tijesto u krug promjera 30 cm.

Sjeckanoj rajčici dodajte prstohvat soli, med, ¼ žličicu origana i promiješajte. Na tijesto složite umak od sjeckane rajčice, narezanu mozzarellu, šunku, sitno narezanu papriku, nasjeckani luk, šampinjone i prepolovljene cherry rajčice.

Pospite origanom, lagano posolite i pecite u pećnici zagrijanoj na 230°C 15 minuta. Prelijte maslinovim uljem i pospite rikulom.

## Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici

---

