

Rychla cuketová pizza

Potrebuje

- - jedna cuketa
- - soľ, korenie
- - 2 vajíčka
- - hladkú múku
- - tvrdý syr Karička na strúhanie
- - salámu
- - rajčiny
- - olej
- - cuketu

Postup

Cuketu si očistíme, ošúpeme, zbavíme jadierok, na jemnom strúhadle nastrúhame, osolíme podľa chuti, okoreníme a necháme, kým nám pustí šťavu, následne pridáme vajíčka a zahustíme múkou tak, aby sme mali hustejšie cesto, ktoré prenesieme na papier na pečenie a dáme do rúry na 10 minút, následne vytiahneme a pizzu si obložíme tak ako ľúbime, ja som dávala suchú salámu, cuketu, rajčiny a na koniec som posypala Karička syrom a šup do rúry na 15 minút.

Tento recept nám posielala: Terka z Topolčian

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 4