

Jemná pizza

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z jogurtu, vajca, múky (2 jogurtové tégliky polohrubej múky), sódy a soli vypracujeme cesto. Dáme na vymastený a múkou vysypaný plech. Pizzu potrieme kečupom, navrch poukladáme suroviny, okoreníme a osolíme. Pečieme vo vyhriatej rúre, kým pizza nezružovie. Potom ju bohato posypeme strúhaným syrom a dáme zapieť, kým sa syr neroztopí.

Ingrediencie

- **DŽIUGAS strúhaný 100 g, 12 mesiacov** - 30 g
- **Váhalova slanina** - 60 g
- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 400 g
- **Paprika červená** - 40 g
- **Olivový olej** - 6 g
- **Olivy zelené** - 25 g
- **Šampiňóny záhradné** - 50 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Provensálske byliny** - 4 g
- **Sušené paradajky** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **Toreador saláma 1800 g** - 40 g
- **Soda bikarbóna 100 g** - 3 g
- **Kečup jemný 500 g** - 20 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 145 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

