

Cuketová pizza s mozzarellou



Jestli nějaký typ zeleniny patří k létu tak to jsou jednoznačně rajčata a cukety. Někdy máme takovou úrodu cuket, že už nevíme co s nimi. Pokud se zrovna v takové situaci nacházíte, pak pro vás mám řešení v podobě cuketové pizzy. Topping můžete neustále obměňovat.

Porce: 2

Doba přípravy: 40 min

Označení: Vhodné pro vegetariány.

Ingredience

na základ

- 1 velká cuketa (850 g)
- sušená majoránka
- sušené oregano
- 1 stroužek česneku
- 1 vejce
- 50 g strouhaného parmezánu
- sůl, pepř

na topping

- 120 g mozzarely v nálevu
- 100 g rajčatového protlaku
- 1 lžička oregana
- čerstvá nebo sušená bazalka

Postup

1. Cuketu omyjte, zbavte konců a nastrouhejte na struhadle najemno do mísy. Přidejte lžičku soli, zamíchejte a nechte 15 min vypotit. Poté směs přendejte do čisté utěrky a vymačkejte z ní všechnu vodu.
2. K cuketě přidejte vejce, nastrouhaný parmezán, lžičku oregana, lžičku majoránky a prolisovaný stroužek česneku. Vše zamíchejte a hmotu rozprostřete do kola na plech vyložený pečicím

papírem. Dejte předpéci na 25 min při 190 °C.

3. Poté smíchejte rajský protlak s oreganem a rovnoměrně jím pomažte cuketový základ. Pokladte nakrájenou mozzarellou a dejte dopéci do trouby zhruba na 5-7 min.
4. Hotovou cuketovou pizzu nechte několik minut odpočinout, posypejte ji bazalkou, poté ji nakrájejte a podávejte.

- autor: Michaela Bebová
- www.biochemicka.cz
- zdroj fotky: Shutterstock.com