

# Bramborová pizza



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 2h 45min , Porce: 4

**1924** kalorií , **8 g** cukrů , **29 g** tuků , **73 g** bílkovin

**Autor:** 700413

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborova-pizza>

## Příprava

Z mléka, cukru a droždí připravte kvásek. Uvařené brambory oloupejte a najemno nastrouhejte. Přidejte sůl, prosetou mouku, vykynutý kvásek a vejce a vypracujte hladké těsto. Zakryjte ho čistou utěrkou a nechte asi 40 minut kynout. Cibuli oloupejte a nakrájejte na kostičky. Zpěňte ji na oleji nebo na sádle, přidejte na kostičky pokrájenou uzeninu a opečte. Nechte vychladnout. Dvě koláčové formy vymažte a vysypte strouhankou. Rozetřete na něj těsto a nechte asi 20 minut kynout. Potom ho potřete kečupem, pokladte okapaným kečupem, na ně rozprostřete uzeninovou směs a posypte oreganem. Vložte do trouby vyhřáté na 180°C a pizzu pečte asi 45 minut. V závěru pečení povrch posypte nastrohaným sýrem. Podáváme teplé nebo studené.



## Ingredience

- ✓ 400 g hladké mouky
- ✓ 250 g brambor
- ✓ 25 g droždí
- ✓ 1 lžička cukru krupice
- ✓ 6 lžic mléka
- ✓ 1 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ 200 g měkkého salámu
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 konzerva leča
- ✓ 4 lžíce strouhaného sýru
- ✓ 1 konzerva kečupu
- ✓ troška oregana

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Zelenina, Rodina, Svačinka