

# Výborná cuketová pizza



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

690 kalorií , 0 g cukrů , 42 g tuků , 67 g bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/vyborna-cuketova-pizza>

## Příprava

Cukety oloupeme (pokud máme větší, odstraníme i vnitřní semínka) a nastrouháme nahrubo. Dáme do čisté utěrky a pořádně vymačkáme šťávu. Pak přeložíme do mísy, přidáme 2 vejce a nastrouhaný sýr. Mírně osolíme a zamícháme. Směs rozprostřeme na plech vyložený pečícím papírem v tenké souvislé vrstvě. Dáme do trouby vyhřáté na 170 stupňů a pečeme přibližně 15 minut. Poté vyndáme, potřeme rajským protlakem (můžeme ho mírně osladit), posypeme italskými bylinkami (bazalka, oregáno, tymián) buď čerstvými nebo sušenými a poklademe tím, co máme rádi - já dala šunku, jarní cibulku, mozzarellu, černé olivy, předem podušené žampiony, rajčata a parmazán. Opět vložíme do trouby a pečeme dalších 15 minut (až zezlátnou okraje).



### Tip k receptu

Pizza je opravdu hodně jedlá.

## Ingredience

- ✓ 3 malé cukety
- ✓ 2 vejce
- ✓ 10 dkg tvrdého sýra
- ✓ sůl
- ✓ 1 konzerva rajského protlaku
- ✓ bazalka, oregáno, tymián
- ✓ 15 dkg šunky
- ✓ mozzarella
- ✓ jarní cibulka
- ✓ černé olivy
- ✓ žampiony
- ✓ rajčata
- ✓ 10 dkg parmazánu

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Rodina

